

<b>Petr Zehnálek</b> Kvalita odrůd řepky olejky, hořčice bílé a máku setého a její hodnocení a vývoj během registračního řízení ÚKZÚZ.....	1
<b>Jiří Brát, Jana Dostálová, Otto Herber</b> Tuky – metaanalýzy, nové doporučené dávky, novinky v legislativě 2009/2010.....	6
<b>Vladimír Filip, Jana Dostálová, Iveta Hrádková, Markéta Tesařová, Věra Poláková</b> Nutriční hodnocení a fyzikální vlastnosti pokrmových tuků v maloobchodní tržní síti ČR.....	14
<b>Jana Dostálová, Kateřina Šatrová, Dobromila Leitnerová, Jiří Brát, Marek Doležal, Zuzana Réblová</b> Složení mastných kyselin tuku v bramborových hranolcích a chipsech a jeho nutriční hodnocení.....	21
<b>Marek Doležal, Petra Linhartová</b> Zastoupení polyenových mastných kyselin v doplňcích stravy.....	28
<b>Jiří Brát, Zdenka Panovská, Milan Sahánek, Alena Váchová</b> Porovnání senzoričkových a nutričních vlastností pokrmů připravených s různými tuky.....	34
<b>Zdenka Panovská, Petr Štern, Jan Pokorný</b> Nové poznatky senzoričkové analýzy tuků.....	39
<b>Dobromila Leitnerová, Eman Abd El-Moneim Mahmoud, Jana Dostálová</b> Změny lipidů během mikrovlnného ohřevu v rybím mase.....	46
<b>Veronika Spěváčková, Markéta Tesařová, Iveta Hrádková, Jan Šmidrkal, Vladimír Filip</b> Oxidace tukových disperzí obsahující monoacylglyceroly.....	52
<b>Jan Kyselka, Vladimír Filip, Iveta Hrádková, Jan Šmidrkal</b> Oxidace cholesterolu za vysokých teplot.....	59
<b>Klára Cíhelková, Vladimír Filip, Jan Šmidrkal</b> Vliv oxidace na cis-trans izomeraci a polymeraci mastných kyselin slunečnicového oleje.....	65
<b>Stanislav Sekretár, Jarmila Hlásniková, Štefan Schmidt, Ivana Kolesárová, František Kreps</b> Úloha obalu a skladovania pri antioxidačnej ochrane tukov.....	71
<b>Iveta Hrádková, Veronika Müllerová, Roman Merkl, Jan Šmidrkal, Vladimír Filip</b> Antioxidační účinek derivátů fenolových kyselin.....	77
<b>Roman Merkl, Iveta Hrádková, Vladimír Filip, Šárka Horáčková, Jan Šmidrkal</b> Antimikrobiální vlastnosti vybraných derivátů fenolových kyselin.....	83
<b>Nikolaus Hebandanz</b> Bleaching Earth – Manufacturing, Properties and Application.....	88
<b>Štefan Schmidt</b> Sanitacia v potravinárskom priemysle a kozmetike.....	97

<b>Petr Štern, Zdenka Panovská, Jan Pokorný</b> Reologie a textura tatarských omáček.....	102
<b>Markéta Tesařová, Suriya Pakawan, Vladimír Filip, Markéta Zárubová, Veronika Spěváčková, Jan Šmidrkal</b> Reologické vlastnosti modelových tukových násad na bázi binárních směsí vysokotajících a nízkotajících tuků.....	108
<b>Vladimír Filip</b> Interesterifikační a transesterifikační reakce triacylglycerolů.....	115
<b>Jan Šmidrkal</b> Mechanismus reakce vzniku chlorderivátů mono- a diacylglycerolů.....	120
<b>Lenka Poláková, Jan Šmidrkal, Vladimír Filip</b> $\alpha$ -Sulfometylestery, výroba a vlastnosti.....	124
<b>Jiří Čmolík</b> Desetiletá tradice publikování zpráv z mezinárodních konferencí z technologie a analytiky tuků.....	131