

OBSAH

Hasoňová, L., Samková, E., Vočadlova, K., Straková, K.:	
Od Pasteura zpět? Aneb tepelné ošetření mléka a jeho význam.....	114
Šmídová, Z.: Histamin a tyramin v potravě a jejich vliv na zdraví....	118
Kvíčala, J. B. V.: SELEN – nezbytná složka výživy člověka ..	123
Zloch, Z., Kladnická, I.: Nové pohledy na význam rostlinných polyfenolů ve výživě	127
Novotná, P., Pečenková, N., Šlajchová, S., Houška, M., Dostálová, J.: Naklíčené luštěniny a jejich kulinární úpravy	132
Dziedzinská, R., Morávková, M., Hrdý, J., Slaná, I., Vlková, H., Kunstovná, H., Vašíčková, P.:	
Čerstvé džusy a smoothies – sledování výskytu legislativou neregulovaných významných patogenů bakteriálního, virového a parazitárního původu	136

FROM THE CONTENTS

Hasoňová, L., Samková, E., Vočadlova, K., Straková, K.: Back from Pasteur? Alias the heat treatment of milk and its importance	114
Šmídová, Z.: Dietary histamine and tyramine and their impact on human health.....	118
Kvíčala, J. B. V.: Selenium – Essential component of the diet	123
Zloch, Z., Kladnická, I.: New views on importance of plant polyphenols in nutrition.....	127
Novotná, P., Pečenková, N., Šlajchová, S., Houška, M., Dostálová, J.: Germinated legumes and their culinary processing.....	132
Dziedzinská, R., Morávková, M., Hrdý, J., Slaná, I., Vlková, H., Kunstovná, H., Vašíčková, P.: Fresh juices and smoothies - monitoring the presence of unregulated important pathogens of bacterial, viral and parasitic origin	136