

## OBSAH

Bureš D., Fořtová J., Lebedová N., Bartoň L.: <b>Intramuskulární tuk v hovězím mase a jeho vliv na vnímání organoleptických vlastností tuzemskými konzumenty</b> .....	30
Grégrová A., Helísková H., Kružík V., Čížková H.: <b>Aroma jahodových sirupů</b> .....	36
<b>Nové referenční hodnoty DACH pro příjem živin</b> .....	40
Kučerová Z., Sluková M., Skřivan P.: <b>Polyfenoly obilovin a jejich změny během zpracování – přehled</b> .....	43
Kouřimská L., Kulma M.: <b>Bezpečnost konzumace jedlého hmyzu</b> .....	48

## FROM THE CONTENTS

Bureš D., Fořtová J., Lebedová N., Bartoň L.: <b>The effect of intramuscular fat in beef loin on consumer acceptability</b> .....	30
Grégrová A., Helísková H., Kružík V., Čížková H.: <b>Flavours of strawberry syrups</b> .....	36
<b>New reference values DACH for nutrient intake</b> .....	40
Kučerová Z., Sluková M., Skřivan P.: <b>Polyphenols of cereals and their changes during processing – a review</b> .....	43
Kouřimská L., Kulma M.: <b>Safety of edible insects' consumption</b> .....	48

Published by  
**SPOLEČNOST PRO VÝŽIVU**  
 Czech Nutrition Society  
<http://www.spolvyziva.cz>

**ROČNÍK 75**  
**2020**