3 | **Úvod**
4 | Nástin některých současných trendů v cereální technologii se zaměřením na roli obilovin v lidské výživě
10 | Hydrotermická úprava zrna a mouk – Aroma
12 | Celozrnné mouky: význam ve výživě a zdraví, technologie a možnosti zpracování celých zrn
14 | Současné trendy ve výrobě pekařských směsí
16 | Reformulace chleba a pečiva v pekárnách BEAS a.s.
18 | Nové typy pečiva s přidanou nutriční hodnotou
22 | Potravinářská komora České republiky a podpora inovativních potravinářských výrobků
30 | Výroba a možnosti zlepšení kvality bezlepkového pečiva
34 | Moderní trendy v pekárenské technologii – příprava listového těsta z celozrnné špaldové mouky s náplněmi s přidanou nutriční hodnotou