

	Strana
1. Pestovanie olejnín na Slovensku a ich hlavné kvalitatívne znaky <i>BUZINKAI Š., DŽUBÁKOVÁ K.</i> <i>Palma-Tumys, a.s., Bratislava</i>	4
2. Prehľad európskej legislatívy pre oleje a tuky <i>KLEINOVÁ M.</i> <i>Česká margarínová asociace, Praha</i>	20
3. Repkové a pupalkové šroty – zdroj prírodných antioxidantov <i>NIKLOVÁ I., SCHMIDT Š., SEKRETÁR S.</i> <i>CHTF STU, Bratislava</i>	25
4. Oxidácia polyénových kyselín v rastlinných materiáloch <i>PÁNEK J., PISKÁČOVÁ J., POKORNÝ J. DOSTÁLOVÁ J.</i> <i>VŠCHT, Praha</i>	31
5. Fosfolipidy ozimnej řepky <i>ZUKALOVÁ H.</i> <i>Česká zemědělská univerzita, Agronomická fakulta, Praha</i>	34
6. Vplyv podmienok dezodorizácie repkového oleja na tvorbu izomérov nenasýtených mastných kyselín <i>ČMOLÍK J., SCHWARZ W., ŠKODA V.,</i> <i>* POKORNÝ J., * RĚBLOVÁ Z., *DOLEŽAL M.</i> <i>Setuza, a.s., Ústí nad Labem</i> <i>*Ústav chemie a analýzy potravin, VŠCHT, Praha</i>	37
7. Situácia na trhu JRTO v SR <i>ZÁHRADNÍK M., OVEČKOVÁ I.</i> <i>Palma – Tumys, a.s., Bratislava</i>	46
8. Emulgované tuky s nízkym obsahom energie <i>SVOBODA Z., NOVÁK B., KAREŠ J. SCHWARZ W.</i> <i>Setuza, a.s., Ústí nad Labem</i>	59
9. Obohacovanie tukových výrobkov fyziologicky aktívnymi prísadami <i>DOSTÁLOVÁ J., POKORNÝ J.</i> <i>Ústav chemie a analýzy potravin VŠCHT, Praha</i>	63
10. Oxidačná stabilita margarínov s použitým emulgátorom monoacylglycerového typu na báze kyseliny laurovej <i>FILIP V., DRDA A., POLÁKOVÁ V.</i> <i>*SCHWARZ W., *ČMOLÍK J.</i> <i>Ústav technológie mlieka a tukov, VŠCHT, Praha</i> <i>*Setuza, a.s., Ústí nad Labem</i>	69

	Strana
11. Zloženie mastných kyselín jedlých tukov na trhu v ČR a SR <i>BRÁT J., *POKORNÝ J., JIRÁSKOVÁ J.</i> <i>Unilever ČR, spol. s r.o., Nelahozeves</i> <i>*VŠCHT, Praha</i>	79
12. Emulgátory pre margaríny a nátierky <i>BUCHMET M.</i> <i>Danisco Ingredients, Dánsko</i>	85
13. Využitie monoacylglycerolov v pekárskom priemysle <i>SCHWARZ W., KAREŠ J., SVOBODA Z., NOVÁK B.</i> <i>Setuza, a.s., Ústí nad Labem</i>	91
14. Vplyv obsahu vody v emulgovaných tukoch na ich reologické vlastnosti <i>ŠTERN P., *ČMOLÍK J., *SCHWARZ W.</i> <i>Ústav pre hydrodynamiku AV ČR, Praha</i> <i>*Setuza, a.s. Ústí nad Labem</i>	100
15. Hodnotenie reologických vlastností a senzorickej akosti emulgovaných tukov a margarínov <i>PANOVSKÁ Z., VALENTOVÁ H., DROBNÁ Z., POKORNÝ J.</i> <i>*ŠTERN P.</i> <i>VŠCHT, Praha</i> <i>*Ústav pre hydrodynamiku AV ČR, Praha</i>	105
16. GRINDOX™ antioxidanty a zrýchlené testy stability pre oleje a tuky <i>TORBEN I.</i> <i>Danisco Ingredients, Dánsko</i>	118
17. Vlastnosti štrukturovaných triacylglycerolov <i>ŠTEPÁNEK M., FILIP V., ŠMIDRKAL J.</i> <i>VŠCHT, Praha</i>	126
18. Nové antioxidanty z hľadiska potenciálneho využitia v kozmetike a výžive <i>HOJEROVÁ J., SCHMIDT Š., SEKRETÁR S.</i> <i>CHTF STU, Bratislava</i>	134
19. Vplyv prírodných antioxidantov na oxidačnú stabilitu jedlých rastlinných olejov <i>SALKOVÁ Z., KOVÁČ M.</i> <i>Výskumný ústav potravinársky, Bratislava</i>	140

	Strana
20. Porovnanie antifungálnych účinkov monoacylglycerolov kokosového tuku s 1 – lauroylglycerolom a kyselinou laurovou ŘIHÁKOVÁ Z., *BROCKLEHURST T.H., FILIP V., PLOCKOVÁ M., ŠMIDRKAL J., DRDA, A. VŠCHT, Praha *Institute of Food Research, Norwich Research Park, Colney, Norwich NR4 7UA, UK	148
21. Trans izoméry mastných kyselín v materskom mlieku a vo vybraných jedlých tukoch KLVANOVÁ J., BANDŽUCHOVÁ E., *SCHMIDT, Š. Výskumný ústav výživy, Bratislava *CHTF STU, Bratislava	156
22. Niektoré aspekty mikrovlnného ohrevu tukov SEKRETÁR S., SCHMIDT Š., NIKLOVÁ I., HOJEROVÁ J. CHTF STU, Bratislava	165
23. Informačné systémy pre potravinárske podniky PUDIL F., PLACHÝ Z., STAREC M. VŠCHT, Ústav chémie a analýzy potravín, Praha	169
24. Oleochemické využitie esterov vyšších mastných kyselín SOUČEK J. Ekison, Praha	178
25. Süd – Chemie AG a jej odvetvia činnosti HEBENDANZ, N. M. Süd - Chemie AG, Mníchov	187
26. Interesterifikácia tukov SCHMIDT Š., HURTOVÁ S., SEKRETÁR S., HOJEROVÁ, J. CHTF STU, Bratislava	204