

# OBSAH

<i>Málková, I.: Jak po zhubnutí udržet tělesnou hmotnost a vyhnout se jojo efektu dle metodiky společnosti STOB? 2. díl</i> .....	2
<i>Rysová, J.: Obsah lepku v masových pomazánkách</i> .....	6
<i>Paňugová, N., Sítuková M.: Náhrada sacharózy cukernými alkoholy v pekařské výrobě</i> .....	11
<i>Rozhovor s prof. Ing. Evou Vlkovou, Ph.D.</i> .....	15
<i>Bureš, D., Lebedová, N., Needham, T., Varha, V., Bartoň, L.: Vliv způsobu a délky zrání na kvalitu hovězího masa</i> .....	18
<i>Vápenka, L., Václavíková, E.: Obafem proti odpadu</i> .....	23

## FROM THE CONTENTS

<i>Málková, I.: How to maintain body weight after losing weight and avoid the yo-yo effect according to STOB's methodology? 2<sup>nd</sup> part</i> .....	2
<i>Rysová, J.: Gluten content in meat spreads</i> .....	6
<i>Paňugová, N., Sítuková M.: Substitution of sucrose by sugar alcohols in bakery production</i> .....	11
<i>Interview with prof. Ing. Eva Vlková, Ph.D.</i> .....	15
<i>Bureš, D., Lebedová, N., Needham, T., Varha, V., Bartoň, L.: The effect of different ageing methods and lengths on beef quality</i> .....	18
<i>Vápenka, L., Václavíková, E.: Packaging against waste</i> .....	23

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

**ROČNÍK 78**  
**2023**