

OBSAH

<i>Krátká, G., Šístková, I., Čížková, H., Kyselka, J., Málková, M., Brát, J., Rajchl, A.:</i>	Vliv zpracování na organoleptické vlastnosti a chemické složení řepkového oleje.....	2
<i>Skřivan, P., Sluková, M., Švec, I., Čížková, H., Horsáková, I., Rezková, E.:</i>	Využití moderních fermentačních postupů při výrobě běžného pšeničného pečiva....	8
<i>Dušková, M., Koláčková, I., Zapletalová, M., Novák, D., Králík, P., Karpíšková, R.:</i>	Průkaz probiotických kultur v komerčních doplňcích stravy na českém trhu	15
<i>Brát, J.:</i>	Trojrozměrná potravinová pyramida Německé společnosti pro výživu.....	19
<i>Mrháková, I., Dolanová, I.:</i>	Vývoj spotřeby potravinářských výrobků v ČR v uplynulém desetiletí.....	22

FROM THE CONTENTS

<i>Krátká, G., Šístková, I., Čížková, H., Kyselka, J., Málková, M., Brát J., Rajchl, A.:</i>	The impact of processing on organoleptic properties and chemical composition of rapeseed oil	2
<i>Skřivan, P., Sluková, M., Švec, I., Čížková, H., Horsáková I., Rezková E.:</i>	The use of modern fermentation techniques in the production of common white wheat bakery products	8
<i>Dušková, M., Koláčková, I., Zapletalová, M., Novák, D., Králík, P., Karpíšková, R.:</i>	Evidence of probiotic cultures in commercial food supplements on the Czech market.....	15
<i>Brát, J.:</i>	The three-dimensional food pyramid of the German Nutrition Society.....	19
<i>Mrháková, I., Dolanová, I.:</i>	Development of consumption of food products in the Czech Republic in the past decade	22

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