

## OBSAH

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

## FROM THE CONTENTS

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

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