

LITERATURA

- 1) ANONYM: Gewinnung resistant Staerke. Lebensmittel- und Bio-technologie, 11, 1994, č. 1, s. 34.
- 2) ASP, N. G.: Dietary carbohydrates: classification by chemistry and physiology. Food Chemistry, 57, 1996, č. 1, s. 9-14.
- 3) ASP, N. G. - BJOERCK, I.: Resistant starch. Trends in Food Science & Technology, 3, 1992, č. 5, s. 111-114.
- 4) BENEŠOVÁ, L.: Vybrané funkční potraviny. In: BENEŠOVÁ, L. a kol.: *Potravinářství V. Praha, ÚZPI 1999*, s. 53-76.
- 5) BILLAUX, M. S. a kol.: Sugar alcohols. In: MARIE, S. - PIGGOTT, J. R.: *Handbook of sweeteners*. New York, AVI 1991, s. 72-103.
- 6) BILLER, J. A. a kol.: Treatment of recurrent *Clostridium difficile* colitis with *Lactobacillus* GG. J. Pediatr. Gastroenterol. Nutr., 21, 1995, s. 224-226.
- 7) BJOERCK, I. - ASP, N.-G.: Controlling the nutritional properties of starch in foods - a challenge to the food industry. Trends in Food Science & Technology, 5, 1994, č. 7, s. 213-218.
- 8) BONAPARTE, C. - KNEIFEL, W.: Neue Trends bei gesundheitlich relevanten Lebensmitteln: 2. Praebiotica and Symbiotica. Ernaehrung/ Nutrition, 23, 1999, č. 4, s. 152-158.
- 9) BORNET, F. R. J.: Low-calorie bulk sweeteners: nutrition and metabolism. In: KHAN, R.: *Low-calorie foods and food ingredients*. Glasgow, Chapman & Hall 1993, s. 36-52.
- 10) BOUDRAA, G. a kol.: Effect of feeding yoghurt versus milk in children with persistent diarrhoea. J. Pediatr. Gastroenterol. Nutr., 11, 1990, s. 509-512.
- 11) BRADLEY, G.: Resistant starch and its use as a functional fibre in food systems. In: *FIE 94. Sborník přednášek*. Maarssen, Process Press Europe 1994, s. 231-233.
- 12) BRASSART, D. a kol.: The future of functional foods: scientific basis and future requirements. Lebensmittel- Technologie, 31, 1998, č. 7-8, s. 258-266.
- 13) CAMARRI, E. a kol.: A double-blind comparison of two different treatments for acute enteritis in adults. Chemotherapy, 27, 1981, s. 466-470.

- 14) CLARKE, M. A.: Non-sucrose carbohydrates. In: MARIE, S. - PIGGOTT, J. R.: *Handbook of sweeteners*. New York, AVI 1991, s. 52-71.
- 15) De SIMONE, C. a kol.: Enhancement of host resistance against *Salmonella typhimurium* infection by a diet supplemented with yoghurt. *Immunopharmacol, Immunotoxicol*, 10, 1988, s. 399-415.
- 16) ENGLYST, H. N. - MACFARLANE, G. T.: Breakdown of resistant and readily digestible starch by human gut bacteria. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 37, 1986, s. 699-706.
- 17) GOLDBERG, I. (ed.): *Functional foods. Designer foods, pharmafoods, nutraceuticals*. New York, Chapman & Hall 1994. 571 s.
- 18) GRITTENDEN, R. G. - PLAYNE, M. J.: Production, properties and applications of food-grade oligosacharides. *Trends in Food Science & Technology*, 7, 1996, č. 11, s. 353-361.
- 19) HILLIAM, M. A.: *Novel products in 95*. Leatherhead, Food RA 1996. 164 s.
- 20) HOLZAPFEL, W. H. a kol.: Overview of gut flora and probiotics. *Int. Journal of Food Microbiology*, 41, 1998, č. 2, s. 85-101.
- 21) HOOVER, R.: Starch retrogradation. *Food Reviews International*, 11, 1995, č. 2, s. 331-346.
- 22) HRUBÝ, S. - TUREK, B.: *Hygienická problematika mikroflóry trávicího ústrojí u člověka*. Praha, AVICENUM (zdravotnické nakladatelství) 1989. 133 s.
- 23) ISOLAURI, E. a kol.: A human *Lactobacillus* strain (*Lactobacillus* GG) promotes recovery from acute diarrhea in children. *Pediatrics*, 88, 1991, s. 90-97.
- 24) KAILA, M. a kol.: Enhancement of the circulating antibody secreting cell response in human diarrhea by a human *Lactobacillus* strain. *Pediatr. Res.*, 32, 1992, s. 141-144.
- 25) KVASNIČKOVÁ, A.: Funkční potraviny - potraviny se zvýrazněnou fyziologickou funkcí. In: BENEŠOVÁ, L. a kol.: *Potravinářství 94*. Praha, ÚZPI 1996, s. 51-64.
- 26) LEE, Y.-K. - SALMINEN, S.: The coming of age of probiotics. *Trends in Food Science & Technology*, 6, 1995, č. 7, s. 241-245.
- 27) LINK-AMSTER, M. a kol.: Modulation of a specific humoral immune response and changes in intestinal flora mediated through fermented milk intake. *FEMS Immunol. Med. Microbiol.*, 10, 1994, s. 55-64.

- 28) MAJAMAA, H. - ISOLAURI, E.: Probiotics: A novel approach in the management of food allergy. *J. Allergy Clin. Immunol.*, 99, 1997, s. 179-185.
- 29) MARIE, S.: Sweeteners. *In: SMITH, J.: Food Aditive users handbook.* Glasgow, Chapman & Hall 1993, s. 47-74.
- 30) MEILE, L.: Mikroorganismen in Lebensmitteln: Umsetzung des probiotischen Konzepts. *Lebensmittel-Technologie*, 31, 1998, č. 3, s. 68-72.
- 31) OKU, T.: Special physiological functions of newly developed mono- and oligosaccharides. *In: GOLDBERG, I.: Functional foods.* New York, Chapman & Hall 1994, s. 202-218.
- 32) PABST, R.: Inulin und Oligofructose. Technofunktionelle Lebensmittel-Rohstoffe. *Food Technologie Magazin*, 9, 1998, č. 1, s. 4-6.
- 33) PAUBERT-BRAQUET, M. a kol.: Enhancement of host resistance against *Salmonella typhimurium* in mice fed a diet supplemented with yoghurt or milks fermented with various *Lactobacillus casei* strains. *Int. J. Immunother.*, XI, 1995, s. 153-161.
- 34) PLAAMI, S. P.: Content of dietary fiber in foods and its physiological effects. *Food Rev. Int.*, 13, 1997, č. 1, s. 29-76.
- 35) RABE, E.: Resistente Staerken als Ballaststoffkomponente. *Getreide, Mehl und Brot*, 47, 1993, č. 2, s. 19-24.
- 36) RAZA, S. a kol.: *Lactobacillus* GG promotes recovery from acute non-bloody diarrhea in Pakistan. *Pediatr. Infect. Dis. J.*, 14, 1995, s. 107-111.
- 37) ROBERFROID, M.: Dietary fiber, inulin, and oligofructose: a review comparing their physiological effects. *CR in Food Science and Nutrition*, 33, 1993, č. 2, s. 103-148.
- 38) SAAVEDRA, J. M. a kol.: Feeding of *Bifidobacterium bifidum* and *Streptococcus thermophilus* to infants in hospital for prevention of diarrhoea and shedding of rotavirus. *Lancet*, 344, 1994, s. 1046-1049.
- 39) SALMINEN, E. a kol.: Preservation of intestinal integrity during radiotherapy using live *Lactobacillus acidophilus* cultures. *Clin. Radiol.*, 39, 1988, s. 435-437.
- 40) SALMINEN, S. a kol.: Probiotics: how should they be defined? *Trends in Food Science & Technology*, 10, 1999, č. 3, s. 107-110.
- 41) SMOTH, J. G. - YOKOYAMA, W. H. - GERMAN, J. B.: Butyric acid from the level of gene expression. *CR in Food Science and Nutrition*, 38, 1998, č. 4, s. 259-297.

- 42) SUGITA, T. - TAGAWA, M.: Efficacy of *Lactobacillus* preparation Biolactis powder in children with rotavirus enteritis. Jpn. J. Pediatr., 47, 1994, s. 2755-2762.
- 43) ŠNEJDAROVÁ, I. - POSKOČILOVÁ, H.: Význam probiotických bakterií ve výživě. Poster na vědecké konferenci Metabolické dny. Výživa - imunita - infekce. Železná Ruda, 4. - 5.6.1999.
- 44) TOMOMATSU, H.: Health effects of oligosaccharides. Food Technology, 48, 1994, č. 10, s. 61-65.
- 45) Van LOO, J. a kol.: On the presence of inulin and oligofructose as natural ingredients in the western diet. CR in Food Science and Nutrition, 35, 1995, č. 6, s. 525-552.
- 46) Van LOO, J.: Potential health benefits of non-digestible oligosaccharides. Lebensmittel-Technologie, 31, 1998, č. 5, s. 162-168.
- 47) VORAGEN, A. G. J.: Technological aspects of functional food-related carbohydrates. Trends in Food Science & Technology, 9, 1998, č. 8-9, s. 328-335.
- 48) Zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a prováděcí vyhlášky.

SEZNAM OBRÁZKŮ

1	Fyziologicky důležité vlastnosti sacharidů
2	Molekulární struktura sacharidů
3	Chemická struktura galaktosaccharidů
4	Chemická struktura fruktosaccharidů
5	Chemická struktura sójových oligosaccharidů
6	Světová produkce oligosaccharidů
7	Nejdůležitější výroby a nevýroby pro ČR
	a symbolik
8	Vztah mezi dávkou a účinkem probiotik
9	Výpočet glykemického indexu (GI) potravin
10	Přibližné rozsahy glykemického indexu
	u některých skupin potravin
11	Schéma průmyslové výroby xylitolu
12	Schéma průmyslové výroby erytritolu
13	Princip produkce xylitolu
14	Princip produkce erytritolu
15	Strukturální vzorec lysasinu
16	Princip výroby isomaltu
17	Schéma průmyslové výroby polyolů