

OBSAH

<i>Škvorová, D., Zátková, J., Chrpová, D.:</i> Vláknina: co to vlastně je a jak ji stanovit?	2
<i>Kudlová, E.:</i> Ultrařpracované potraviny, zdraví a veřejná politika: shrnutí důkazů a výzev podle série Lancet	7
<i>Zehnálek, P.:</i> Proměnlivost složení řepkového oleje ve vztahu k sortimentu registrovaných odrůd	12
<i>Froněk, P., Gabrovská, D., Rysová, J., Vránová, M.:</i> Potraviny a diabetes mellitus 2. typu - 2. díl	15
<i>Szmek, J., Englmaierová, M., Pěchoučková, E.:</i> Biofortifikovaná pšenice Pexeso – praktická cesta ke zlepšení konverze krmiva a nutriční hodnoty kuřecího masa	21

FROM THE CONTENTS

<i>Škvorová, D., Zátková, J., Chrpová, D.:</i> Fiber: what is it and how can it be determined?	2
<i>Kudlová, E.:</i> Ultra-processed foods, health, and public policy: summary of evidence and challenges according to the Lancet series	7
<i>Zehnálek, P.:</i> Variability in the composition of rapeseed oil in relation to the assortment of registered varieties	12
<i>Froněk, P., Gabrovská, D., Rysová, J., Vránová, M.:</i> Foods and type 2 diabetes mellitus – part 2	15
<i>Szmek, J., Englmaierová, M., Pěchoučková, E.:</i> Biofortified Pexeso wheat – a practical approach to improving feed conversion and the nutritional value of chicken meat	21

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

ROČNÍK 81
2026