

OBSAH

Úvod	5
1 Výskyt sacharidů v potravinách	7
2 Funkce sacharidů v potravinách	9
3 Klasifikace sacharidů	11
4 Oligosacharidy	13
4.1 Vlastnosti oligosacharidů	13
4.2 Přírodní zdroje oligosacharidů	15
Denní příjem oligosacharidů	15
4.3 Inulin a oligofruktóza	16
4.4 Hlavní zdroje inulinu	19
4.5 Fyziologické účinky inulinu a oligofruktózy	22
Porovnání účinků vlákniny a oligosacharidů	22
4.6 Komerční výroba oligosacharidů	24
4.7 Použití oligosacharidů. Probiotika, prebiotika, symbiotika	31
4.7.1 Probiotika	31
4.7.2 Koncepce prebiotik	39
4.7.3 Koncepce symbiotik	43
4.7.4 Použití oligosacharidů	43
4.7.5 Budoucnost prebiotik a komplexních sacharidů jako přísad pro funkční potraviny	45
5 Rezistentní škrob	47
5.1 Retrogradace škrobu	47
5.2 Klasifikace škrobu z hlediska nutričního. Rezistentní škrob ..	47
5.3 Glykemický index	49
5.4 Zdravotní aspekty pomalu tráveného a absorbovaného škrobu	52
5.5 Obsah rezistentního škrobu v potravinách	53
Zdravotní aspekty rezistentního škrobu	53
5.6 Rezistentní škrob jako přísada pro funkční potraviny	54
5.7 Rezistentní škrob a evropský výzkum	54
6 Alkoholické cukry (polyalkoholy)	55
6.1 Přirozený výskyt a průmyslová výroba alkoholických cukrů ..	56
6.2 Vlastnosti alkoholických cukrů	63
6.3 Použití alkoholických cukrů v České republice	66

7 Speciální fyziologické účinky nově vyvinutých mono- a oligosacharidů. Náhražky sacharózy	71
7.1 Klasifikace sacharidů se speciálními fyziologickými účinky ..	71
<i>Literatura</i>	76
<i>Seznam tabulek a obrázků</i>	80