

14.-11. 2011

**OBSAH**

Hanušová, J., Němečková, I.: <b>Syrovátkové bílkoviny jako surovina pro výrobu funkčních potravin....</b>	142
Rajchl A., Ševčík, R., Čížková, H., Jodasová, A., Voldřich, M.: <b>Švestková povidla aneb černé zlato naší kuchyně.....</b>	146
Ostrý, V.: <b>Potraviny nového typu – část 1.....</b>	150
Kučerová, J.: <b>Historie pekařského oboru a jeho současné postavení v České republice .....</b>	153
Kunešová, M., Drbohlav, J., Roubal, P., Gojová, M., Tvrzická, E., Hlavatý, P., Hainer, V., Hlavatá, K.: <b>Účinek jogurtu obohaceného polynenasycenými mastnými kyselinami řady n-3 v redukčním režimu u obézních žen .....</b>	156
Karpišková, R.: <b>Máme se obávat baktérií <i>Escherichia coli</i>? .....</b>	158
Štíková, O.: <b>Dlouhodobý vývoj obchodu s potravinářským zbožím .....</b>	161

**FROM THE CONTENT**

Hanušová, J., Němečková, I.: <b>Whey proteins as a raw material for production of functional foods ..</b>	142
Rajchl A., Ševčík, R., Čížková, H., Jodasová, A., Voldřich, M.: <b>Plum butter or black gold of our cuisine .....</b>	146
Ostrý, V.: <b>Novel Food – part 1.....</b>	150
Kučerová, J.: <b>History of baking industry and its current status in the Czech Republic .....</b>	153
Kunešová, M., Drbohlav, J., Roubal, P., Gojová, M., Tvrzická, E., Hlavatý, P., Hainer, V., Hlavatá, K.: <b>Effect of n-3 polyunsaturated fatty acids enriched yoghurt in weight reduction of obese women .....</b>	156
Karpišková, R.: <b>Should we be afraid of bacterium <i>E. coli</i>?.....</b>	158
Štíková, O.: <b>Long-term development of foodstuff market.....</b>	161