

Výživa a nutriční hodnota potravin

Pavel Dlouhý

Tuky a mastné kyseliny ve výživě a jejich vliv na zdraví 1

Jana Dostálová, Jiří Brát

Mýty o potravinách 7

Petr Zehnálek:

Olejniný v roce 2010 - řepka olejka ozimá a jarní, hořčice bílá a mák setý, kvalita nově registrovaných odrůd olejin 11

Jiří Brát, Jana Dostálová

Správná volba potravin - "Vím, co jím" 17

Zdeňka Panovská, Petr Štern*, Kateřina Čmejlová:

Metodika senzorického hodnocení vybraných potravinářských výrobků 22

Jiří Brát Jiří. Otto Herber, Milan Sahánek

Rozdíly v chuti pokrmů připravených s různými tuky 28

Kontaminace olejů deriváty monochlorpropandiolu

Vladimír Filip

Fyzikální rafinace olejů – technologie podporující vznik esterů monochlorpropandiolu 36

Jan Šmidrkal, Vladimír Filip, Jan Kyselka, Marek Doležal,

Zuzana Zelinková, Jan Velíšek

Mechanismus vzniku acylderivátů chlorpropandiolu (MCPD) a způsob zabránění jejich vzniku při deodoraci rostlinných olejů 41

Marek Doležal, Zuzana Zelinková, Jan Velíšek

Možnosti snížení obsahu esterů 3-MCPD v potravinách 45

Zuzana Zelinková, Marek Doležal, Vojtech Ilko, Jan Velíšek

Vznik esterů 3-MCPD v modelových systémech 50

Lenka Poláková, Jan Šmidrkal, Vladimír Filip

Příprava esterů 3-chlór-propán-1,2-diolu enzymovou katalýzou 54

Oxidační změny lipidů a možnosti jejich regulace

Stanislav Sekretár, Ivana Kolesárová, Jarmila Hlásniková, Lenka Vrbíková,

František Kreps, Štefan Schmidt

Vplyv faktorov prostredia na oxidáciu tukov 58

Iveta Hrádková, Jana Romanová, Roman Merkl, Jan Šmidrkal, Vladimír Filip

Antioxidační aktivita alkylesterů kyseliny kávové a protokatechuové v polárním prostředí emulze a nepolárním prostředí methylesterů mastných kyselin slunečnicového oleje 63

Jan Kyselka, Vladimír Filip, Iveta Hrádková, Jan Šmidrkal

Syntéza a strukturní analýza oxidačních a tepelně degradačních produktů sterolů a způsoby jejich izolace v jediném kroku 69

Iveta Hrádková, Radek Hanek, Jan Šmidrkal J., Vladimír Filip Oxidační stabilita konopného oleje v závislosti na použitém antioxidantu	76
Roman Merkl, Jan Šmidrkal, Iveta Hrádková, Vladimír Filip Korelace mezi antioxidační účinností a rozpustností kyseliny kávové a jejích esterů	81
Štefan Schmidt, Lenka Vrbíková, Jarmila Hlásniková, Ivana Kolesárová, František Kreps, Stanislav Sekretár Metódy sledovania oxidačnej stability tukov a olejov	86
Veronika Spěváčková, Iveta Hrádková, Vladimír Filip, Jan Šmidrkal Stanovení těkavých oxidačních produktů v tukových disperzích se sójovým olejem	93
Varia	
Iva Doležálková, Adéla Butkovičová, Zdeněk Máčalík, Rahula Janiš, Leona Buňková 1- monoacylglyceroly jako potenciální konzervanty	97
Petra Ševčíková, Iva Doležálková, Markéta Křížová, Věra Kašpárková Příprava mikroemulzních systémů 1- monoacylglycerolů	101
Markéta Tesařová, Suriya Pakawan, Vladimír Filip, Veronika Spěváčková, Jan Šmidrkal Krystalizace tukových násad na laboratorním votátoru - optimalizace podmínek	105
František Pudil, Iveta Devátá, Helena Čížková, Václav Janda Chemické změny makových náplní během zahřívání	110
Anna Šípková, Jana Dostálová, Dobromila Leitnerová, Marek Doležal, Iveta Devátá, František Pudil Obsah tuku a složení mastných kyselin tuku různých odrůd máku a senzorická jakost makových náplní	115
Tomáš Potůček, Anna Šípková*, Jan Pánek*, Petr Pipek Vliv způsobu sušení na stanovení obsahu volného tuku v trvanlivých tepelně opracovaných masných výrobcích	119
Klára Cihelková, Vladimír Filip, Jan Šmidrkal Cyklizace mastných kyselin slunečnicového oleje za vysokých teplot	122
Jan Kyselka, Vladimír Filip, Jiří Čmolík Identifikace sirných sloučenin v methylesterech vyrobených z kafilerního tuku	126
Zdeněk Svoboda Informace o obnově destilace mastných kyselin ve firmě Oleochem	130