

OBSAH

<i>Necidová, L., Bursová, Š.: Je konzumace nebalených mražených krémů mikrobiologicky bezpečná? – 1. část</i>	2
<i>Fričová, A.: Vývoj střevního mikrobiomu: od prenatálního období až po stáří</i>	6
<i>Froněk, M., Gabrovská, D., Rysová, J.: Alergie na arašidy</i>	11
<i>Necidová, L., Bursová, Š.: Je konzumace nebalených mražených krémů mikrobiologicky bezpečná? – 2. část</i>	15
<i>Kotrcová, V.: Bean-to-bar versus průmyslová čokoláda: rozdíly v kvalitě, technologii a senzorce</i>	19
Finále Zdravá 5 zná vítěze. Do dětské kuchařské soutěže se letos zapojilo rekordních 570 týmů	22
Četli jsme za vás – Mikrobiom a zdraví	24

FROM THE CONTENTS

<i>Necidová, L., Bursová, Š.: Is it microbiologically safe to consume unpackaged frozen creams? – Part 1</i>	2
<i>Fričová, A.: Development of the Gut Microbiome: From the Prenatal Life to Old Age</i>	7
<i>Froněk, M., Gabrovská, D., Rysová, J.: Peanut allergy</i>	11
<i>Necidová, L., Bursová, Š.: Is it microbiologically safe to consume unpackaged frozen creams? – Part 2</i>	15
<i>Kotrcová, V.: Bean-to-Bar vs. industrial chocolate: differences in quality, processing technology and sensory characteristics</i>	19
The Zdravá 5 finale has its winner. A record 570 teams participated in the children's cooking competition this year	22
We read for you – Microbiome and health	24

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

ROČNÍK 80
2025