




2266 252
Nčs (001)

Obsah

3		OBSAH
7		ÚVOD
TEORETICKÁ ČÁST		
10		Pěstování a zpracování chlebových obilovin
17		Nutričně významné složky obilovin
28		Obiloviny jako základní složka lidské výživy - shrnutí
30		Zdravotní rizika spojená s obilovinami
40		POUŽITÁ LITERATURA
44		Příloha 1: Bezlepkové suroviny v pekárenských výrobcích
50		Příloha 2: Legislativa



15/20245

P. Skřivan

I. Hálková, O. Faměra

M. Sluková

J. Pánek

P. Kohout

D. Chrpová

D. Gabrovská

S. Vavreinová, J. Ouhrabková

Úvod;

Stručný nástin technologie zpracování obilovin

Stručně o historii pěstování pšenice a žita

Sacharidy obilovin;

Vláknina, její složky a látky doprovázející vlákninu v obilovinách

Proteiny;

Zdravotní rizika spojená s obilovinami

Přehled chorob vyvolaných působením lepku

Výživová doporučení při nesnášenlivosti lepku

Oves ve vztahu k celiakii;

Legislativa

Bezlepkové suroviny v pekárenských výrobcích