

## SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY

---

1. Arpai J.: Klúč na rozlišovanie bakterií, SVTL, Bratislava 1963.
2. Arpai P., Bartl V.: Potravinárska mikrobiológia, Alfa, Bratislava 1977.
3. Arbuckle W.S.: Ice Cream, The Avi Publishing Company, INC. Westport, Connedient 1972.
4. Balcar J.: Výroba mlék sušených a zahuštěných, SNTL, Praha 1978.
5. Bannikova L.A.: Selekcija moločnokislych bakterij i ich primenenije v moločnoj promyšlennosti. Piščevaja promyšlennost', Moskva 1975.
6. Bareš M.: VN MOV, Praha 1988.
7. Bareš M., Zajíc J.: Chemie a technologie tensidů a detergentů, SNTL, Praha 1982.
8. Bergey's Manual of Determinativa Bakteriology, Sth ed, William and Wilkins Company, Baltimore 1974.
9. Betina V., Nemeč P.: Všeobecná mikrobiológia, Alfa, Bratislava 1977.
10. Bogdanov V.M.: Mikrobiologija moloka i moločnych produktov, Piščepromizdat Moskva 1962.
11. Cudlín J.: Vybrané metody v mikrobiologii, Academia, Praha 1981.
12. Černá E., Mergl M., Vindyš L.: Sanitace při výrobě mléka a mléčných výrobků, SNTL/Alfa, Praha-Bratislava 1984.
13. Davídek J.: Laboratorní příručka analýzy potravin, SNTL, Praha 1977.
14. Dědek M., Benešová L., Šmejhalová Z.: Mikroorganismy a čisté kultury v průmyslu potravin, STI VÚPP, Praha 1984.
15. Doležálek J.: Mikrobiologie mlékárenského a tukařského průmyslu, SNTL, Praha 1962.
16. Doležálek J.: Příručka pro laboratorní cvičení z mikrobiologie mlékárenského a tukového průmyslu, SNTL, Praha 1960.
17. Fassatiová O.: Plísňe a vláknité houby v technické mikrobiologii, SNTL, Praha 1979.
18. Ferenčík M.: Imunochémia, Alfa, Bratislava 1980.
19. Foerster E.M., Nelson F.E., Speck M.L., Doetsch R.N., Olson J.C.: Mikrobiologija moloka, Piščepromizdat, Moskva 1961.
20. Gajdůšek S., Klíčník V.: Mlékařství, VŠZ, Brno 1985.
21. Görner F. a kol.: Mikrobiológia mlieka, tukov a vody, SVŠT, Bratislava 1978.
22. Görner F.: Sanitace v mlékařském průmyslu, SNTL, Bratislava 1954.
23. Hammer B.W.: Dairy Bacteriology, New York 1948.
24. Hampl B., Šilhánková L.: Návod y na laboratorní cvičení z obecné mikrobiologie, SNTL, Praha 1963.
25. Holec J.: Hygiena mléka a mléčných výrobků, VŠZ, Brno 1980.
26. Hrubý S.: Mikrobiologie v hygieně výživy, Avicenum, Praha 1984.



27. Hylmar B.: Výroba kysaných mléčných výrobků, SNTL, Praha 1986.
28. Jesenská Z.: Mikroskopické huby v poživatinách a v krmivách, Alfa, Bratislava 1987.
29. Klíčník V., Gajdůšek S.: Technologie živočišných výrobků, SPN, Praha 1977.
30. Kněz V.: Výroba sýrů, SNTL, Praha 1960.
31. Kněz V., Mašek J., Maxa V., Teplý M., Vedlich M.: Čisté mlékařské kultury a jejich použití v mlékárenském průmyslu, SNTL, Praha 1960.
32. Kocková-Kratochvílová A.: Katalóg kultúr kvasiniek, Bratislava 1977.
33. Kocková-Kratochvílová A.: Kvasinky a kvasinkovité mikroorganismy, SNTL/Alfa, Praha/Bratislava 1982.
34. Koroleva N.S.: Techničeskaja mikrobiologija celnomoločnych produktov, Piščevaja promyšlennost', Moskva 1975.
35. Koroleva N.S., Semenichina V.F.: Sanitarnaja mikrobiologija moloka i moločnych produktov, Piščevaja promyšlennost', Moskva 1980.
36. Kosikowski F.V.: Cheese and fermented milk foods, Second Edition 2nd Printing with revisions 1978.
37. Kratochvíl L., Vedlich M.: Výroba másla, SNTL, Praha 1974.
38. Ljubasenko L.A. a kol.: Sanitarnaja mikrobiologija, Piščevaja promyšlennost', Moskva 1980.
39. Molska I.: Zarys mikrobiologii mleczarskiej, Państwowe Wydawnictwo Rolnieze i Lesne, Warszawa 1988.
40. Mergl M., Černá E.: Mléko jako surovina pro mlékárenský průmysl, ČAZ-VÚPP, Praha 1971.
41. Nemeč P.: Základy laboratornej techniky, Príroda, Bratislava 1954.
42. Orla-Jensen O.: The Lactic Acid Bacteria, Kobenhavn 1943.
43. Pijanowski E.: Základy chémie a technológie mliekárstva, I. diel, II. diel, Príroda, Bratislava 1977.
44. Piskač A., Kačmár P.: Veterinární toxikologie, SZN/Príroda, Praha/Bratislava 1985.
45. Pokorný J., Dubská L.: Technologie tuků, SNTL, Praha 1986.
46. Raper K., Thom Ch.: A Manual of The Penicillia, London 1949.
47. Robinson R.K.: Dairy Microbiology, The Microbiology of Milk Products, London and New Jersey 1981.
48. Robinson R.K.: Dairy Microbiology, The Microbiology of Milk, Applied Science Publishers, London and New Jersey 1981.
49. Rosypal S.: Molekulární genetika, SPN, Praha 1983.
50. Rosypal S.: Obečná bakteriologie, SPN, Praha 1981.
51. Šícho V., Vodrážka Z., Králová B.: Potravinářská biochemie, SNTL, Praha 1981.
52. Šilhánková L.: Mikrobiologie pro potravináře, SNTL, Praha 1983.



53. Šilhánková L., Demnerová K.: Návody na laboratorní cvičení z obecné mikrobiologie, SNTL, Praha 1974.
54. Tamime A.Y., Robinson R.K.: Yoghurt, Science and Technology, Pergamon Press, Oxford, New York, Toronto, Sydney, Paris, Frankfurt 1985.
55. Teplý M. a kol.: Čisté mlékařské kultury, SNTL, Praha 1984.
56. Teplý M. a kol.: Technologie mléčných výrobků, SNTL, Praha 1981.
57. Thom Ch., Raper K.: A Manual of The Aspergilli, Baltimore 1954.
58. Tvrdoň M.: Školský atlas mikroorganismov, Alfa, Bratislava 1979.
59. Zajíc J., Bareš M.: Chemie a technologie tuků, SNTL, Praha 1988.
60. Žižka B., Martínková Z.: Mikrobiologie pro 4. ročník SPŠ mlékárenské, SNTL, Praha 1980.
61. Žižka B.: Mikrobiologie pro 3. ročník SPŠ mlékárenské, SNTL, Praha 1979.
62. ČSN 56 0100 : Mikrobiologické zkoušení poživatin, předmětů běžného užívání a prostředí potravinářských provozoven, Vydavatelství Úřadu pro normalizaci a měření, Praha 1964.
63. ČSN 57 0101 : Metody zkoušení mléka a mléčných výrobků, Vydavatelství Úřadu pro normalizaci a měření, Praha 1968.
64. ČSN 56 0082 (ST SEV 301581): Potravinářské výrobky, Zásady kultivace mikroorganismů a způsob zpracování výsledků při mikrobiologickém zkoušení, Vydavatelství Úřadu pro normalizaci a měření, Praha 1984.
65. ČSN 56 0080 (ST SEV 301581): Potravinářské výrobky, Způsob odběru vzorků pro mikrobiologické zkoušení, Vydavatelství Úřadu pro normalizaci a měření, Praha 1984.
66. ČSN 56 0081 (ST SEV 381481): Potravinářské výrobky, Příprava vzorků k mikrobiologickému zkoušení, Vydavatelství Úřadu pro normalizaci a měření, Praha 1984.
67. ČSN 57 0529 : Syrové kravské mléko, Vydavatelství Úřadu pro normalizaci a měření, Praha 1987.
68. ČSN 56 0083 : Potravinářské výrobky, Stanovení celkového počtu mezofilních aerobních a fakultativně aerobních mikroorganismů plotnovou metodou, Vydavatelství Úřadu pro normalizaci a měření, Praha 1986.
69. ČSN 56 0085 : Potravinářské výrobky, Stanovení počtu koliformních bakterií plotnovou metodou, Vydavatelství Úřadu pro normalizaci a měření, Praha 1986.
70. ČSN 56 0087 : Potravinářské výrobky, Stanovení počtu kvasinek a plísní, Vydavatelství Úřadu pro normalizaci a měření, Praha 1986.
71. ČSN 46 6104 : Ošetřování a uchování syrového mléka po nadojení, Vydavatelství Úřadu pro normalizaci a měření, Praha 1981.
72. ČSN 46 6190 : Čištění a provozní dezinfekce v prvovýrobě mléka a při jeho mlékárenském ošetření a zpracování, Vydavatelství Úřadu pro normalizaci a měření, Praha 1981.