

POUŽITÁ LITERATURA

- BALCAR, J. a kol.: Výroba sušených a zahuštěných mléčných výrobků. SNTL, Praha 1978
- BŘEZINA, P., JELÍNEK, J.: Chemie a technologie mléka 1 a 2. VŠCHT, Praha 1990
- BOHÁČ, V.: Výroba tavených sýrů. SNTL, Praha 1964
- COGAN, T.M., ACCOLAS, J.P.: Dairy Starters Cultures. VCH Publishers, New York 1996
- ČERNÁ, E., MERGL, M., VINDYŠ, L.: Sanitace při výrobě mléka a mléčných výrobků. SNTL/ALFA, Praha 1984
- DOLEŽÁLEK, J.: Mikrobiologie mlékárenského a tukařského průmyslu. SNTL, Praha 1962
- FIL/IDF: Culture dairy products in human nutrition. IDF Bull. 255, Brussels 1991
- FIL/IDF: New technologies for fermented milks. IDF Bull. 277, Brussels 1992
- FORMAN, L., MERGL, M.: Syrovátka - její využití v lidské výživě a ve výživě hospodářských zvířat. STI PP, Praha, 1979
- FORMAN, L., MATOUŠKOVÁ, E., VODIČKOVÁ, M.: Máslařství. Nové technologické postupy. SNTL/ALFA, Praha 1988
- FORMAN, L. a kol.: Mlékárenská technologie II. VŠCHT, Praha 1994
- FOX, P.F.: CHEESE: Chemistry, Physics and Microbiology. Vol. 1,2. Ed. by P.F.Fox, 2nd ed., Chapman et Hall, 1993
- GAJDŮŠEK, S., KLÍČNÍK, V.: Mlékařství. VŠZ Brno, 1993
- GRIEGER, C., HOLEC, J. a kol.: Hygiena mlieka a mliečnych výrobkov. Príroda, Bratislava, SZN Praha, 1990
- HYLMAR, B.: Výroba kysaných mléčných výrobků. SNTL, Praha 1986
- HYLMAR, B., HAVLOVÁ, J., ERBAN, V.: Koncentráty čistých mlékárenských kultur. VÚPP STI PP, Praha 1989
- CHUDOBA, A., ŠIMAN, J., TEPLÝ, M.: Mražený smetanový krém. Technika výroby a distribuce. Laktos, Praha 1953
- JELEN, P.: Whey: Composition, properties, processing and uses. Encyclopedia of Food Science and Technology, John Wiley and Sons., Inc., s.2835 - 2845, 1991
- KNĚZ, V.: Výroba sýrů. SNTL, Praha 1960.
- KNĚZ, V.: Kontrola spotřeby a výtěžnosti při výrobě sýrů. STI PP, Praha 1972

- KNĚŽ, V. a kol.: Mlékárenská příručka. Tabulky a výpočty.
SNTL, Praha 1974
- KOLEKTIV: Historie mlékárenství v Čechách a na Moravě.
Ed.D.Broncová, MILPO, Praha 1998, 279 s.
- KRATOCHVÍL, L., VEDLICH, M.: Výroba másla. SNTL, Praha 1974
- KRÉBES, T., SÁSIK, M.: Sanitácia v potravinárstve A-Z.
ALFA/SNTL, Bratislava, 1978
- KURMAN, J.A., RAŠIČ, J.L., KROGER, M.: Encyclopedia of fermented
fresh milk products: an international inventory of
fermented milk, cream, buttermilk, whey and related
products. Van Nostrand Reinhold Comp., New York, 1992
- LAXA, O.: Sýrařství. Popis výroby a úpravy sýra jako potraviny.
Čs. podniky tiskařské a vydavatelské, Praha 1924
- PLOCKOVÁ, M., BŘEZINA, P.: Mikrobiologie mléka a tuků.
MON, VŠCHT Praha, 1988
- PLOCKOVÁ, M.: Využití ochranného působení mikroorganismů
v mlékárenských technologiích. (Habilitační práce).
VŠCHT, Praha 1998
- PROKŠ, J.: Mlékařství. I, II. SNTL, Praha 1964
- ROBINSON, R.K.: Therapeutic properties of fermented milks.
Elsevier Applied Science, London and New York, 1991
- SOUKUP, M., KRAMPLA, F.: Odmašťovací a čistící prostředky v
průmyslu a zemědělství. SNTL, Praha 1971
- ŠILHÁNKOVÁ, L.: Mikrobiologie pro potravináře.
SNTL, Praha 1983
- ŠEBELA, F., DUŠEK, J., PAVEL, J.: Mlékařství. SZN, Praha 1964
- TAMIME, A.Y., ROBINSON, R.K.: Yoghurt. Science and Technology.
Pergamon Press, Oxford and New York, 1985
- TEPLÝ, M., MAŠEK, J., HAVLOVÁ, J.: Syřidla živočišná a mikrobiál-
ní. SNTL Praha, 1976
- TEPLÝ, M. a kol.: Nové směry v technice a technologii mléká-
renského průmyslu. SNTL, Praha 1980
- TEPLÝ, M. a kol.: Čisté mlékařské kultury. Výroba, kontrola,
použití. SNTL, Praha 1984
- TEPLÝ, M. a kol.: Výroba sýrů, kaseinů a kaseinátů.
SNTL, Praha 1985
- WEBB, B.H., JOHNSON, A.H.: Fundamentals of Dairy Chemistry.
The Avi Publishing Comp., Inc., Westport, Connecticut, 1965