

Celostátní přehledky sýrů**Výsledky 15. ročníku Celostátních přehlídek sýrů.**

Čurda Ladislav, Štětina Jiří..... 13

Ekonomické ukazatele výroby mléka v České republice.

Kvapilík Jindřich..... 21

Přednášky konference Mléko a sýry**Faktory ovlivňující růst bakterií v savčích mléčích.**Švejtil Roman, Rada Vojtěch, Musilová Šárka, Pechar Radko, Vlková Eva,
Bunešová Věra, Geigerová Martina..... 29**Stanovení obsahu imunoglobulinů v kravském a kozím mlezivu.**

Vašíčková Markéta, Skalka Volodimir, Čurda Ladislav 37

Vliv emulzní enkapsulace buněk *L. casei* Lafti L-26 do mléčné bílkovinné matrice na jejich životaschopnost v různých podmínkách.

Horáčková Šárka, Sedláčková Pavla, Plocková Milada 43

Produkcia organických kyselín kultúrou *Lactobacillus acidophilus* NCFM Howaru Dophilus v závislosti od zloženia média a atmosféry.

Mančuškova Tatiana, Medved'ová Alžbeta, Valík Lubomír 49

Kvantitativní stanovení *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* pomocí qPCR.

Mühlhansová Andrea, Jebavá Iva, Plocková Milada..... 55

Kvantifikácia rastu a metabolizmu druhu *Geotrichum candidum* v modelovom bujóně.

Koňuchová Martina, Šípková Anna, Valík Lubomír..... 61

Mikrobiálne zloženie májovej bryndze: výsledky kultivačnej a nekultivačnej analýzy.

Koreňová Janka, Kuchta Tomáš, Pangallo Domenico, Šaková Nikoleta 67

Cesty prenosu *Listeria monocytogenes* vo výrobníach tradičných slovenských syrov.

Mínarovičová Jana, Koreňová Janka, Kaclíková Eva, Kuchta Tomáš 73

Možnosti redukcie a degradácie biogenných aminov v modelových podmienkach.

Greif Gabriel, Greifová Mária, Kováčová Monika 77

Ternární směsi tavicích solí obsahující citronan sodný a jejich vliv na tvrdost modelových tavených sýrů.Salek Richardos Nikolaos, Buňka František, Černíková Michaela, Nagyová Gabriela,
Kuchař Dalibor, Bačová Helena, Mynářčiková Lucie..... 83**Studium vlivu pH na separaci laktosy a solí při membránové nanofiltraci syrovátky.**

Hinková Andrea, Židová Petra, Pour Vladimír, Henke Svatopluk, Bubník Zdeněk 91

Demineralizace syrovátky pomocí elektrodialýzy.

Ečer Jiří, Kinčl Jan, Čurda Ladislav 97

Elektrodialýza kyselá syrovátky.

Díblíková Lenka, Kubová Aneta, Štětina Jiří, Kinčl Jan, Čurda Ladislav 101

Plakátová sdělení:

Vliv vybraných genotypů kappa-kaseinu na složení a technologické vlastnosti mléka od dojnic českého stakatého skotu. Velecká Milena, Javorová Jana, Falta Daniel, Andryšek Jiří, Večeřa Milan, Chládek Gustav, Palík Jiří, Studený Stanislav	109
Vliv doby mražení na vybrané parametry bazénových vzorků mléka dojnic holštýnského plemene. Javorová Jana, Velecká Milena, Falta Daniel, Andryšek Jiří, Večeřa Milan, Chládek Gustav	113
Účinnost' postdipingu na prírodnej báze v prevencii mastitíd. Kirchnerová Katarína, Vršková Martina, Foltys Vladimír, Říha Jan, Kadlec Robert, Sharaf Eldeen Idriss	117
Testy určené na rychlu detekciu mastitíd v porovnaní s klasickými metodami. Vršková Martina, Kirchnerová Katarína, Foltys Vladimír, Říha Jan, Sharaf Eldeen Idriss	123
Predikcia zvodnenia ovčieho mlieka – testovanie zvoleného modelu na mlieku kravskom. Tomáška Martin, Hanuš Oto, Hofericová Margita, Jedelská Radoslava, Chrachalová Katarína, Kološta Miroslav	129
Významné skupiny mikroorganizmů v kravském, kozím a ovčím mléce z různých faremních chovů. Kalhotka Libor, Dostálová Lenka, Přichystalová Jitka, Šustová Květoslava, Velecká Milena	133
Sú syry zo surovéh mlieka bezpečné? Medved'ová Alžbeta, Studeničová Adriana, Mančušková Tatiana, Valík Lubomír, Veronika Ferenčíková	139
Technologicky rizikové mikroorganismy v bílých sýrech a solných nálevech. Šviráková Eva, Chramostová Jana, Mühlhansová Andrea, Purkrťová Sabina, Jebavá Iva, Němečková Irena	145
Antimikrobiální účinky levandulové silice na mikroorganismy obsažené v kozí syrovátce. Dostálová Lenka, Detvanová Lenka, Teplá Jana, Přichystalová Jitka, Kalhotka Libor, Rožnovská Doubravka, Lužová Táňa	151
Stanovení <i>Lactobacillus helveticus</i> a <i>Streptococcus thermophilus</i> v tradičních kazašských sýrech vyrobených ze směsi kravského a kozího mléka pomocí qPCR. Zhexenbay Nurshash, Mühlhansová Andrea, Jebavá Iva, Alimardanova Mariam, Kulazhanov Talgat, Kozybaev Asilbek, Pločková Milada	155
BSH aktivita laktobacilů izolovaných z různých zdrojů Sedláčková Pavla, Horáčková Šárka, Pločková Milada	161
Dekarboxylázová aktivita vybraných zákysových bakterií mléčného kvašení v modelovém přírodním sýru. Flasarová Radka, Buňka František, Pachlová Vendula, Menšíková Anna, Georgová Nikola, Buňková Leona	167
Hodnotenie technologických vlastností vybraných kmeňov <i>Lactobacillus plantarum</i>. Bezeková Jana, Čanigová Margita, Lavová Monika, Ducková Viera, Kročko Miroslav	173

Vybrané technologické vlastnosti laktobacilov izolovaných z kozieho mlieka.	
Klapáčová Lýdia, Slottová Anna, Bujňáková Dobroslava, Greif Gabriel, Kmeť Vladimír, Drončovský Maroš, Greifová Mária, Kološta Miroslav, Tomáška Martin, Dudriková Eva	179
Hodnotenie senzoričných vlastností čerstvých syrov s prídavkom probiotickej kultúry.	
Čanigová Margita, Flimelová Erika, Kňazovická Vladimíra, Ducková Viera	185
Senzorické hodnotení pomazánkových másel.	
Ilko Vojtěch, Panovská Zdeňka, Míková Kamila	189
Porovnání senzoričných metod pro hodnotení tavených sýrů.	
Panovska Zdeňka, Ilko Vojtěch, Koštejnová Denisa	195
Hodnocení senzoričné kvality jogurtů z koziho mléka.	
Legarová Veronika, Vítová Kateřina, Kouřimská Lenka	201
Vliv jakosti na konkurenceschopnost mléka a mlékárenských výrobků.	
Renata Hrubá, Jana Stávková.....	205
Výskyt biogenních aminů v sýrech z farmářské produkce a vybraných fermentovaných mléčných výrobcích v ČR.	
Buňková Leona, Lorencová Eva, Velichová Helena, Buňka František	211
Použití NIR spektroskopie k analýze vyrobených syrovátkových sýrů.	
Teplá Jana, Lužová Táňa, Dvořák Lukáš, Strnková Jana, Šustová Květoslava	219
Kolorimetrické měření syrovátky během skladování.	
Jůzl Miroslav, Sýkora Vladimír, Pytel Roman, Teplá Jana, Lužová Táňa, Dvořák Lukáš, Strnková Jana, Šustová Květoslava	225
Rejstřík autorů	229