

Jak poznáme kvalitu? Sýry a tvarohy

2. přepracované vydání

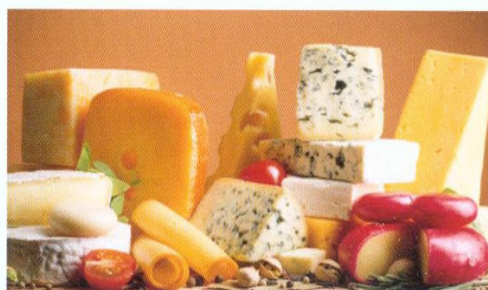
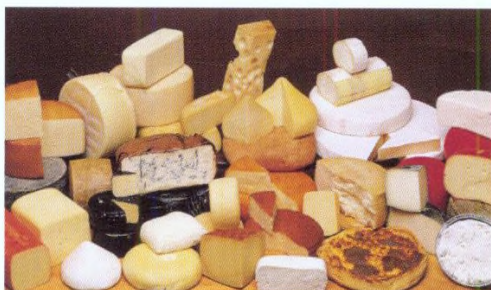
Ing. Oldřich Obermaier

Ing. Vladimír Čejna, Ph.D.

Ing. Jiří Kopáček, CSc.

OBSAH

Předmluva	1
ÚVOD	2
Zásady zdravé výživy	2
Bezpečné potraviny	2
Kvalita potravin a cena	3
INFORMACE NA OBALU POTRAVIN	3
SÝRY SE PŘEDSTAVUJÍ	5
TROCHU HISTORIE ...	5
NA POČÁTKU VŠEHO JE MLÉKO	6
JAK SE SÝRY VYRÁBĚJÍ	8
JAK SE SÝRY DĚLÍ	10
Může být při výrobě sýrů použit rostlinný tuk?	20
BALENÍ SÝRŮ	21
SÝRY JAKO SOUČÁST VYVÁŽENÉ STRAVY	22
JAK SE SÝRY SPRÁVNĚ ZACHÁZET	23
SÝRY NA STOLE A V KUCHYNI ANEBU NEKONEČNÉ KOMBINACE SE SÝRY	24
MEDAILONKY AUTORŮ	25
Edice – Jak poznáme kvalitu?	27



Publikace byla vydána za podpory Ministerstva zemědělství ČR v rámci priority pracovní skupiny Potraviny a spotřebitel při České technologické platformě pro potraviny. Tisk publikace podpořily: Českomoravský svaz mlékárenský, Milcom a.s. – Výzkumný ústav mlékárenský, s.r.o., VIAMILK CZ družstvo a Savencia Fromage & Dairy Czech Republic, a.s.

ISBN 978-80-87719-43-5 (Sdružení českých spotřebitelů, z. ú.)

ISBN 978-80-88019-13-8 (Potravinařská komora České republiky)