

Úvod	5
Vývojové trendy a uplatnění poznatků VTR ve výrobě sýrů v ČSR MVDr. Jiří Gabriel, Mlékárenský průmysl, koncern Praha, ČSSR	12
Trendy sýrařství ve světě z pohledu XXII. mezinárodního mlékařského kongresu v Haagu Ing. Oldřich Obermaier, Výzkumný ústav mlékařský Praha, ČSSR	21
Využití mikrobiálních syřidel při výrobě sýrů ementálského typu Sören Jubie Jepsen, Novo Industri A/S, Dánsko	23+ 259
Problematika prokysávání mléka a růstu čistých mlékařských kultur při výrobě sýrů Doc. Ing. Stanislav Gajdůšek, CSc., VŠZ Brno, ČSSR	25
Достижения НРБ в области технологии и техники производства натуральных пареных сыров Dr. Sc. techn. Angel Koshev, Mlékařský institut, Widim, Bulharsko	33
Exogenní enzymy použitelné v sýrařské praxi Ing. Vladimír Hušek, CSc. a kol., Výzkumný ústav mlékařský Praha, ČSSR	39
Neue Mechanisierungsverfahren bei der Portionierung von Hartkäse Peter C. Meinert, ALPMA, NSR	47
Způsoby balení a zrání sýrů v plastických obalech Ing. Jarmila Štípková, Mlékařský průmysl, koncern Praha, ČSSR	55
Výroba sýrů PRIMÁTOR na nové sýrárně v Plané nad Lužnicí Ing. Jiří Kopáček a kol., Jihočeské mlékárny, k.p., závod MADETA Planá nad Lužnicí, ČSSR	62
Výroba a spotřeba tavených sýrů v ČSSR Ing. Milen Křivánek, Mlékařský průmysl, koncern Praha, ČSSR	71
Smery vo výrobe parených a tavených syrov na Slovensku Ing. Karol Herian, CSc., Výzkumný ústav mlékařský, Žilina, ČSSR	78



- Zavedení a využití moderního způsobu čerpání taveniny do belících automatů zubovým čerpadlem  
Pavel Neudek, Západočeské mlékárny, k.p., závod Nýrsko, ČSSR 183
- Poznámky z praxe k inovaci v tavírenství  
Ing. Jaroslav Kolek, Průmysl mléčné výživy, k.p. závod Přebyslav, ČSSR 186
- Poznámky k ekonomickým problémům tavírny Laktos, k.p., závod 09, provozovna Nymburk  
František Podaný, Laktos, k.p., provozovna Nymburk, ČSSR 189
- Výroba a jakost tavených sýrů v závodě Lacrum Želetava  
Ludvík Štokr, Lacrum, k.p. Brno, závod Želetava, ČSSR 192
- Předpoklady a podmínky zkvalitňování výroby sýrů a kontroly  
Vít Bartošek, Mlékárenský průmysl, koncern Praha, ČSSR 195
- Die Herstellung von Emmentaler Käse in der DDR und ihre Qualitätsverbesserung  
Ing. Günter Hüttner, VEB Molkerei und Emmentaler Käsewerk Bad Salzung, NDR 201
- Racionalizace laboratorní techniky využitelné v analytické kontrole přírodních a tavených sýrů  
Ing. Jarmila Böhmová a kol., Výzkumný ústav mlékárenský Praha, pracoviště Tábor, ČSSR  
Dr. Eberhard Kirst, Výzkumný ústav mlékárenský Cranienburg, NDR 208
- Iontově selektivní elektrody v analytické kontrole sýrů  
RNDr. Emanuel Šucman, CSc., Vysoká škola veterinární Brno, ČSSR 219
- Stoffwirtschaftliche Aspekte der Labkäseproduktion  
Dr. sc. W. K. Preller a kol., Humboldtova universita Berlin, NDR 225
- Hodnocení chutnosti sýrů  
Ing. Jaroslav Jelínek, CSc. a kol., Vysoká škola chemicko - technologická Praha, ČSSR 234



Nové legislativní požadavky pro sortiment sýrů  
Ing. Ludmila Hanáková, Mlékárenský průmysl, koncern  
Praha, ČSSR

243

Stanovení biogenních aminů v sýrech iontově výměnnou  
chromatografií

Á. Baráth a kol., Ústřední výzkumný ústav  
potravinářského průmyslu Budapešť, Maďarsko

249