

OBSAH

ÚVODNÍK	2
INFORMACE Z ČMSM	
Statistika nákupu a zpracování mléka	3
EDA	
Ruské embargo bolí, ale méně než se zdálo	4
PUTOVÁNÍ ZA SÝRY	
Opět za sýry do Zillertalu	6
LEGISLATIVA	
Označování potravin - mnoho cenných informací pro spotřebitele - část 6	10
OBCHOD-CENY-POLITIKA	
Nová komise se ujala vlády	16
Kvótu překročilo osm zemí	18
PREZENTACE FIREM	
NOACK ČR, spol. s r.o.	5
VĚDA, VÝZKUM	
Tvorba ACE inhibitorů v mléce různými kmeny bifidobakterií lidského původu	I
Nutriční aspekty vitamínu D v kontexte mléka a mléčných výrobků	III
Hledání vhodných kvasových izolátů pro pekařské využití	VII
<i>Lactobacillus casei</i> a jeho selektivní stanovení ve směsích s ostatními bakteriemi mléčného kvašení	IX
Potenciál kravského kolostra pro aplikaci do fermentovaných mléčných výrobků	XII
Obliba mléka a mléčných výrobků mezi mladými konzumenty	XV
Potenciál mikroorganismů při kažení mléka a mlékárenských výrobků	XVII
Mléko jako zdroj jódu v lidské výživě	XX
Rostlinné tuky ve výživě člověka	XXIII
Srovnání účinnosti vybraných hydrokoloidů na zvyšování pevnosti tavených sýrů	XXVII
Inovační trendy v mlékárenství	XXXII
Vliv způsobu skladování kozího mléka na jeho syřitelnost	XXXIV
Udržitelná ekonomika mlékárenství v Evropě	XXXVIII
Mléčný balíček, šance nebo chyba	XL
Vliv zkrmování čerstvé vojtěšky na zastoupení mastných kyselin v mléčném tuku dojníc	XLI
Funkční vlastnosti mléčných bílkovin ve sterilovaných nápojích z technologického a výživového hlediska	XLIV
Identifikácia bakterií v solných nálevoch nezrajících syrov pomocou denaturáčnej gradientovej gelovej elektroforézy	XLIX
Antilisteriální účinky kyseliny fenylmléčné a její produkce kmenem <i>Lactobacillus plantarum</i> LPAL fermentací syrovátky	LI
Nástroj pro relativní nivelizaci přístrojových kalibračních hladin měřením nepřímými metodami SW-Nivel	LIV

CONTENT

LEADING ARTICLE	2
CMDA INFORMATION	
Statistics of milk purchase and milk processing	3
EDA	
Russian embargo hurts, but less than it seemed	4
THE WORLD OF CHEESES	
Again for cheeses to Zillertal	6
LEGISLATION	
Food labeling-many valuable information for consumers - part 6	10
TRADE - PRICES - POLITICS	
The new Commission will take the government	16
Quota exceeded eight countries	18
COMPANY PRESENTATION	
NOACK CZ Ltd.	5
SCIENCE AND RESEARCH	
Production of ACE inhibitors in milk with various Bifidobacterium strains of human origin	I
Nutritional aspects of vitamin D in context of milk and milk products	III
The finding of applicable sourdough isolates for use in bakery	VII
<i>Lactobacillus casei</i> and its selective determination in mixtures with other lactic acid bacteria	IX
Potential of bovine colostrum for its application in fermented milk products	XII
Preferences of milk and dairy products among young consumers	XV
The potential of microorganisms during spoilage of milk and dairy products	XVII
Milk as a source of iodine in human nutrition	XX
Vegetable fats in the human diet	XXIII
Comparison of selected hydrocolloids effectiveness on increasing of processed cheese hardness	XXVII
Innovation trends in the dairy industry	XXXII
Influence of storage goat milk on the renneting	XXXIV
Sustainable dairy economy in Europe	XXXVIII
Milk package - a chance or mistake	XL
The effect of feeding fresh lucerne on fatty acid composition in bovine milk fat	XLI
The functional properties of milk proteins in sterilized drinks from the technological and nutritional point of view	XLIV
Identification of bacteria in pickles of fresh cheeses using denaturated gradients gel electrophoresis	XLIX
Antilisterial activity of phenyllactic acid and their production by <i>Lactobacillus plantarum</i> LPAL during of the fermentation of whey	LI
SW Nivel - a tool for relative leveling of calibration levels for measuring used indirect instrumental methods	LIV