

OBSAH

ÚVODNÍK	2
INFORMACE Z ČMSM	
TZ Mlékárenský výrobek roku 2015	3
Vývoj v nákupních cenách mléka v EU	4
Informace ze života ČMSM	5
PUTOVÁNÍ ZA SÝRY	
Vyrobít sýr je umění	7
Milan Vyhnálek - král sýrů z Tasmánie	8
Zpráva o stavu sýrů v Čechách	9
OBCHOD-CENY-POLITIKA	
Označování původu u mléka	13
TZ Mléčný tuk nazvaný "Pomazánkové máslo"	15
Proč naše tělo potřebuje mléko	16
PREZENTACE FIREM	
NOACK ČR, spol. s r.o.	11
INFORMACE ZE ŠKOL	
Stáž studentů SPŠM v Anglii	17
KONFERENCE, SEMINÁŘE	
9th Global Dairy Congress	19
Biotechnica, Labvolution a ELA	19
VĚDA A VÝZKUM	
IDF 7th International Symposium on sheep, goat and other non-cow milk	I
Využití elektrodialýzy při zpracování kyselého syrovátky	III
Změny profilu mastných kyselin v kozím mléce po přidávku řas do krmné dávky	IV
Senzorické hodnocení sýrů s plísni na povrchu v závislosti na stadiu zralosti	VII
Zrušení mléčných kvót z pohledu producentů mléka	XI
Identifikace technologicky rizikových bakterií rodu <i>Acinetobacter</i>	XIV

CONTENT

LEADING ARTICLE	2
CMDA INFORMATION	
Dairy product of the Year 2015 - Press Information	3
Developments in the purchase price of milk in the EU	4
Information from CMDA life	5
THE WORLD OF CHEESES	
Produced cheese is an art	7
Milan Vyhnálek - the king of cheeses from Tasmania	8
Report on the status of cheeses in bohemia	9
TRADE - PRICES- POLITICS	
Origin labeling for milk	13
Milk fat called "Spreadable butter" - Press information	15
Why our body does need milk?	16
COMPANY PRESENTATION	
NOACK, CZ Ltd.	11
INFORMATION FROM SCHOOL	
Study stay of students from the Secondary school of dairy industry in England	17
CONFERENCES, SEMINARS	
9th Global Dairy Congress	19
Biotechnical, Labvolution and Ela	19
SCIENCE AND RESEARCH	
IDF 7th International Symposium on sheep, goat and other non-cow milk	I
Electrodialysis in acid whey processing	III
Changes in fatty acid profile of goat milk after algae inclusion to feed	IV
Sensory evaluation of mould ripening cheeses depending on maturation	VIII
Milk quota abolition from the view point of products	XI
Identification of technologically risky bacteria of the <i>Acinetobacter</i> genus	XIV

MLÉKAŘSKÉ LISTY - zpravodaj

Periodicita: 6x ročně • Místo vydávání: Praha • ISSN 1212 - 950X

Č. 150 • 22. ČERVEN 2015 • ROČNÍK 26 | NUMBER 150 • 22. JUNI 2015 • VOLUME 26

Evidenční číslo přiděleno MK ČR E 10654

Vydavatel: MILCOM a.s., Ke Dvoru 12a, 160 00 Praha 6, IČO 16193296

Vydává MILCOM a.s. - Výzkumný ústav mlékárenský ve spolupráci s Českomoravským svazem mlékárenským a s Českým národním komitétem Mezinárodní mlékárenské federace.

Redakční rada: Ing. Petr Roubal, CSc., Ing. Jan Drbohlav, CSc., Ing. Jiří Kopáček, CSc., Ing. Oldřich Obermaier, doc. Ing. Milada Plocková, CSc., Ing. Luisa Benešová, RNDr. Marcela Klimešová, Ph.D., doc. Ing. Bohuslav Rittich, CSc., Ing. Šárka Horáčková, CSc.

Adresa redakce: Ke Dvoru 12a, 160 00 Praha 6 - Vokovice, tel.: 235 354 551-2, fax: 235 358 107,

e-mail: mlekarске.listy@milcom-as.cz, www.mlekarскеlisty.cz, www.milcom-as.cz

Výroba: Janova dílna

Podávání novinových zásilek povoleno Česká pošta, a.s., č. smlouvy 00 051/2003

Časopis je citován - The Journal is cited by: Food Science and Technology Abstracts,

Česká zemědělská a potravinářská bibliografie (Czech Agricultural and Food Bibliography)