

OBSAH

Celostátní přehlídky sýrů

Výsledky 16. ročníku Celostátních přehlídek sýrů.

Čurda L., Štětina J. 13

Využití bakteriofágů pro eliminaci patogenních bakterií v sýrech.

Plocková M., Mühlhansová A., Horáčková Š. 21

Přednášky konference Mléko a sýry

Faktory ovlivňující vnímání aroma u mléčných výrobků.

Panovská Z., Leitnerová D., Ilko V. 27

Faktory ovlivňující texturu polotvrdých sýrů a metody hodnocení.

Štětina J., Čurda L. 33

Kravné kolostrum a jeho potenciál pro vývoj doplňků stravy v kombinaci se synbiotiky.

Hyršlová I., Mühlhansová A., Bártová J., Staňková B., Krausová G., Čurda L., Vanucci L., Kolesár L. 37

Screening biologické aktivity vysokomolekulárních frakcí mleziva na mikrobiologických a buněčných kulturách.

Skalka V., Darmostuk M., Kosová M., Remišová S., Ruml T., Čurda L. 43

Konjugovaná kyselina linolová v mléčných výrobcích.

Kyselka J., Thomes L., Skalka V., Remišová S., Filip V. 47

Oxidační stabilita mleziva.

Hrádková I., Berčíková M., Čurda L., Fránková A. 53

Příprava jogurtů s přídavkem mleziva a s hydrolyzovanou laktosou.

Remišová S., Skalka V., Kolorzová A., Čurda L. 59

Využití vícečetných emulzí v mléčných výrobcích.

Klojdová I., Štětina J. 65

Mikrobiologické aspekty elektromembránových procesů.

Ečer J., Merkel A., Tichovský P. 71

Aplikácia novej metódy pre kontrolu mikrobiálnej kvality potravín založenej na detekcii spotreby kyslíka.

Lehotová V., Petruláková M., Valík E., Karolyi L. 77

Vhodnosť kukuričných substrátov pre kyslomliečne fermentácie.

Matejčeková Z., Liptáková D., Pelikánová J., Valík E. 83

Kvantitativní stanovení probiotických laktobacilů ve fermentovaných mléčných výrobcích.

Mühlhansová A., Horáčková Š., Plocková M. 89

Ověření bakterií s antiklostridiálním účinkem v poloprodučních výrobcích sýrů eidamského typu.

Havlíková Š., Kvasničková E., Němečková I. 97

Plakátová sdělení:

Složení mléka a profil mastných kyselin mléčného tuku nosorožce dvourohého černého (<i>Diceros bicornis michaeli</i>).	
Kouřimská L., Rada V., Vokálová H., Nový P.	107
Vybrané ukazatele syrového kozího mléka a jejich změny v průběhu laktace.	
Kalhotka L., Šustová K., Kuchtík J., Dostálová L., Detvanová L., Dvořák L., Sýkora V., Pytel R.	113
Změny ve výtěžnosti čerstvého sýra v závislosti na kvalitě mléka.	
Kala R., Kořán J., Samková E., Bártová Z.	119
Vliv pasterace a přídavku chloridu vápenatého na syřitelnost mléka a jakost vznikající sýřeniny.	
Pytel R., Valíčková J., Sýkora V., Příbyla L., Šustová K.	123
Stanovení životoschopných probiotických laktobacilů pomocí qPCR s využitím propidium monoazidu.	
Mühlhansová A., Houšková K., Horáčková Š., Plocková M.	129
Identifikace bakterií rodu <i>Acinetobacter</i>, izolovaných z mlékárenských surovin, výrobků a výrobního zařízení, pomocí metody PCR s originálně navrženými rodově specifickými primery.	
Šviráková E., Mühlhansová A., Purkrťová S., Jelínková M., Felberg J.	136
Antifungální aktivita laktobacilů.	
Horáčková Š., Nováková T., Sluková M., Mühlhansová A., Olšanská E., Plocková M.	141
Inhibičný účinek bakterií mliečného kysnutia na rast <i>Staphylococcus aureus</i> a <i>Escherichia coli</i> pri výrobe syrov zo surového mlieka.	
Mančušková T., Medved'ová A., Matejčeková Z., Valík L.	147
Kombinovaný efekt teploty a aktivity vody na radiálny rast druhu <i>Geotrichum candidum</i>.	
Koňuchová M., Matejčeková Z., Liptáková D., Dubská K., Valík L.	153
Hodnocení mikrobiálních biofilmů pomocí DART/TOF-MS.	
Hrubá M., Prchalová J., Rajchl A.	159
Využití statistických metod při senzorickém hodnocení mléka a mléčných výrobků.	
Ilko V., Koštejnová D., Panovská Z., Doležal M.	163
Senzorické vlastnosti experimentálne vyrobených syrov s probiotickými kultúrami.	
Dudriková E., Lovayová V., Vrabec M.	169
Senzorické hodnotenie ovčích a kravských kyslomliečnych výrobkov počas skladovania.	
Semjon B., Dudriková E., Výrostková J., Maľová J., Maľa P.	175
Sledování úbytku laktózy během fermentace mléka s použitím HPLC-RI.	
Bubelová Z., Chodáková K., Pachlová V., Buňka F.	181
Dekarboxylázová aktivita mikroorganizmů izolovaných z výroby tvarohů.	
Pachlová V., Buňková L., Flasarová R., Havlíková Š., Němečková I., Buňka F.	187
Produkce biogenních aminů u bakterií s probiotickým potenciálem.	
Lorencová E., Buňková L., Kavková M., Buňka F.	193
Porovnanie fyzikálnych a fyzikálnochemických vlastností slovenských a gréckych syrov.	
Dičáková Z., Dudriková E.	201

Viskoelastické vlastnosti a mikrostruktura tavených sýrů s různým obsahem sušiny a tuku v sušině.	
Černíková M., Řiháčková L., Salek R. N., Nebesářová J., Buňka F.	205
Možnosti optimalizace balení sýrů eidamského a ementálského typu v modifikované atmosféře.	
Vápenka L., Slezáková A., Šviráková E.	211
Příprava potravinářských emulzí pomocí cross-flow membránové jednotky.	
Klojdová I., Štětina J.	217
Využití vlákniny v technologii mléčných produktů.	
Šustová K., Kilián L.	221
Nízkotučné syry v Dánsku.	
Sudzina F.	227
<u>Rejstřík autorů</u>	231