

# Obsah

<b>A. CHEMICKÉ A FYZIKÁLNÍ METODY</b> .....	7
<b>I. Odběr vzorků pro chemické a fyzikální analýzy a senzorické posouzení</b> .....	7
<b>II. Mléko konzumní, smetana, kysané mléčné výrobky</b> .....	7
1. Mléko – konzumním mlékem je mléko technologicky ošetřené a upravené na stanovený obsah tuku. ....	7
Odběr vzorků, konzervace, úschova vzorků .....	7
Smyslové hodnocení .....	7
Příprava vzorků před rozbořem .....	7
Stanovení sušiny .....	7
– vážkově (rozhodčí metoda) .....	7
– výpočtem z hustoty a obsahu tuku (provozní metoda) .....	8
– pomocí analytických vah s infračervenou sušičkou .....	9
Stanovení hustoty mléka mléčným hustoměrem (provozní metoda) .....	9
Stanovení tuku acidobutyrometrickou metodou (provozní metoda) .....	11
Stanovení tuku, bílkovin, laktózy, sušiny, tukuprosté sušiny metodou infračervené spektroskopie .....	11
Stanovení titrační kyselosti podle Soxhlet-Henkela (rozhodčí metoda) .....	12
Stanovení aktivní kyselosti .....	12
Průkaz zářevu mléka nad 80 °C – peroxidázová zkouška s p-fenylendiaminem podle Storcha .....	13
Fyzikálně-chemické požadavky .....	13
2. Smetana konzumní – je tekutý mléčný výrobek upravený na obsah tuku nejméně 10 % hmotnostních .....	13
Smyslové hodnocení .....	13
Příprava vzorků před rozbořem .....	13
Stanovení obsahu tuku ve smetaně acidobutyrometrickou metodou s použitím vyplachovací pipety (provozní metoda) .....	14
Stanovení titrační kyselosti .....	14
Fyzikálně-chemické požadavky .....	15
3. Kysané mléčné výrobky .....	15
Příprava vzorku před rozbořem .....	15
Smyslové požadavky .....	15
Stanovení sušiny jogurtu – vážková rozhodčí metoda .....	15
Stanovení sušiny pomocí analytických vah s infračervenou sušičkou .....	16
Stanovení tuku v jogurtu acidobutyrometrickou metodou .....	16
Stanovení titrační kyselosti .....	17
Stanovení aktivní kyselosti .....	17
Průkaz aromatických látek kreatinovou zkouškou .....	17
Fyzikálně-chemické hodnocení .....	18
<b>III. Máslo mlékárenské</b> .....	18

Odběr vzorků a příprava k rozboru .....	18
Smyslové hodnocení .....	18
Stanovení obsahu vody .....	18
Stanovení netuků .....	19
Stanovení obsahu tuku .....	20
Fyzikálně-chemické požadavky .....	20
<b>IV. Sýry, tvarohy .....</b>	<b>21</b>
Odběr, příprava, úschova vzorků .....	21
Smyslové hodnocení .....	22
Stanovení sušiny, vody (referenční metoda) .....	24
Metoda stanovení sušiny, vody za použití analytických vah s infrazářičem .....	24
Stanovení obsahu tuku acidobutyrometrickou metodou (provozní kontrolní metoda) ...	24
Stanovení titrační kyselosti .....	25
Stanovení aktivní kyselosti .....	25
Fyzikálně-chemické požadavky .....	26
<b>V. Zahuštěné mléčné výrobky .....</b>	<b>27</b>
Odběr vzorků, přeprava, úschova .....	27
Smyslové hodnocení .....	28
Příprava vzorků před rozбором .....	28
Stanovení sušiny – referenční metoda .....	28
Stanovení obsahu tuku – provozní metoda acidobutyrometrická .....	28
Stanovení kyselosti – titrační metoda .....	29
Fyzikálně-chemické požadavky .....	30
<b>VI. Sušené mléčné výrobky .....</b>	<b>30</b>
Příprava vzorků k rozboru .....	31
Stanovení obsahu vody, sušiny .....	31
Stanovení obsahu tuku – provozní kontrolní metoda .....	31
Stanovení kyselosti .....	32
Fyzikální a chemické požadavky .....	32
<b>VII. Mražené mléčné výrobky .....</b>	<b>32</b>
Odběr vzorků .....	33
Příprava vzorků k rozboru .....	33
Smyslové požadavky .....	33
Stanovení sušiny .....	33
Stanovení obsahu tuku .....	33
Fyzikálně-chemické požadavky .....	34
<b>B. MIKROBIOLOGICKÉ METODY .....</b>	<b>35</b>
<b>I. Odběr vzorků pro mikrobiologické vyšetření .....</b>	<b>35</b>
<b>II. Mikroskopické určení druhu a složení mikroflóry ve vzorku .....</b>	<b>35</b>
Hodnocení kysaných mléčných výrobků .....	35
<b>III. MIKROBIOLOGICKÝ ROZBOR .....</b>	<b>36</b>
1. Mlékárensky ošetřené mléko .....	36
2. Sladké smetany .....	37

3. Kysané mléčné výrobky .....	37
4. Máslo .....	37
5. Sýry .....	38
6. Tvarohy .....	38
7. Zahuštěná mléka .....	39
8. Sušené mléko a mléčné výrobky .....	39
9. Mražené smetanové krémy a zmrzliny .....	40
<b>IV. KULTIVAČNÍ VYŠETŘENÍ</b> .....	<b>40</b>
1. Stanovení počtu mikroorganismů na agarových živných půdách plotnovou metodou .....	40
2. Stanovení počtu koliformních bakterií .....	41
3. Stanovení celkového počtu mezofilních a fakultativně anaerobních mikroorganismů plotnovou metodou .....	41
4. Stanovení počtu psychrotrofních mikroorganismů .....	42
5. Stanovení počtu kvasinek a plísní .....	43
6. Stanovení anaerobních mikroorganismů .....	43
7. Automatizované stanovení počtu mikroorganismů v mléce .....	44
8. Mikrobiologické vyšetření pomocí mikrobotestů .....	45
<b>SEZNAM LITERATURY</b> .....	<b>57</b>