

	str.
1. ÚVOD DO HODNOCENÍ A ZPRACOVÁNÍ ŽIVOČIŠNÝCH PRODUKTŮ (Gajdůšek) ...	1
1.1 Úloha a postavení potravin živočišného původu v racionální výživě obyvatelstva	1
2. ÚVOD DO LAKTOLOGIE (Gajdůšek)	7
2.1 Význam produkce mléka pro výživu člověka	7
2.2 Stručná charakteristika mlékařství ve světě a v ČSSR	9
3. SLOŽENÍ A VLASTNOSTI KRAVSKÉHO MLÉKA (Gajdůšek)	15
3.1 Dusíkaté látky v mléce	17
3.2 Lipidy	23
3.3 Mléčný cukr	27
3.4 Minerální látky	29
3.5 Biokatalyzátory	31
3.6 Plyny v mléce	36
3.7 Buněčné elementy	37
4. FYZIKÁLNÍ A CHEMICKÉ VLASTNOSTI MLÉKA (Gajdůšek)	38
4.1 Fyzikální vlastnosti mléka	38
4.2 Chemické vlastnosti mléka	42
5. HYGIENICKÁ KVALITA MLÉKA	44
5.1 Mikrobiologie mléka (Klíčnick)	44
5.2 Zdroje mikrobiálního znečištění mléka (Klíčnick)	58
5.3 Cizorodé látky v mléce (Gajdůšek)	60
5.4 Senzorické a technologické vady mléka (Gajdůšek)	67
6. DRUHY MLÉK (Klíčnick)	75
6.1 Mléka nezralá	75
6.2 Mléka zralá	76
7. ZÍSKÁVÁNÍ A OŠETŘOVÁNÍ MLÉKA V ZEMĚDĚLSKÉ PRVOVÝROBĚ (Klíčnick) ...	81
7.1 Strojní dojení	81
7.2 Dojení po otelení a při zaprahnutí	82
7.3 Denní počet dojení a intervaly mezi dojeními	83
7.4 Způsoby dojení	84
7.5 Hygiena získávání mléka a prevence výskytu mastitid	85
7.6 Čištění, dezinfekce a údržba dojícího zařízení	87
7.7 Ošetřování mléka po nadojení	90
8. HODNOCENÍ MLÉKA (Klíčnick)	97
8.1 Zásady hodnocení jakosti	97
8.2 Perspektivní způsoby hodnocení mléka	99
8.3 Systémy nákupu mléka v ČSSR	101
9. TECHNOLOGIE ZPRACOVÁNÍ MLÉKA (Gajdůšek)	105
9.1 Svoz mléka	105
9.2 Příjem, třídění a čištění mléka	106
9.3 Tepelné ošetření mléka	106
9.4 Výroba smetany	108
9.5 Výroba kysaných mléčných výrobků	109
9.6 Výroba másla	111
9.7 Výroba sýrů	114
9.8 Zahuštěné a sušené mléčné výrobky	123
10. LITERATURA	128