

OBSAH

ÚVODNÍK	II
----------------------	----

INFORMACE ČMSM

Vývoj v nákupních cenách mléka v EU	III
Nový projekt ČMSM zahájen	IV
Transmastné kyseliny v mléčných výrobcích	V
TZ V ČR vyrábíme a zpracováváme jedno z nejkvalitnějších mlék v Evropě	VI
Téma dne: reformulace	VII
Plnotučné mléčné výrobky jsou zdraví prospěšné	X

PUTOVÁNÍ ZA SÝRY

Na návštěvě u "sýrového císaře" v Salcburku	X
---	---

PREZENTACE FIREM

NOACK ČR, spol. s r.o.	IX
-----------------------------	----

OBCHOD-CENY-POLITIKA

Na obzoru je nová reforma zemědělské politiky	XVI
--	-----

FARMÁŘSKÝ ZPRAVODAJ	XIX
----------------------------------	-----

VĚDA A VÝZKUM

Rezistence <i>Staphylococcus aureus</i> a koaguláza - negativních stafylokoků k vybraným antibiotikům	1
Vztah obsahu volných mastných kyselin v mléce a ukazatelů energetického deficitu u dojnic v prvních fázích laktace	5
Kultivační metoda pro stanovení Gram-negativních aerobních bakterií v syrovém mléce	8
Vývoj nástroje (Ket-Rep) pro identifikaci a interpretaci výskytu subklinických ketóz v kontrole užitkovosti	12
Senzorické a texturální vlastnosti oštiepkov	18

CONTENT

LEADING ARTICLE	II
------------------------------	----

CMDA INFORMATION

Development in the purchase price of milk in the EU	III
New project is started	IV
Trance fatty acids in milk products	V
Press release: in Czech republic we produce and process high quality milk in Europe	VI
Topic of the day: reformulation	VII
Whole milk products are healthy	X

THE WORLD OF CHEESES

The visit of "Käsekaiser" in Salzburg- region	XII
---	-----

COMPANY PRESENTATION

NOACK. CZ Ltd.	IX
---------------------	----

TRADE - PRICES- POLITICS

New reform of Common agricultural politics is on the horizon	XVI
---	-----

FARMER NEWSLETTER	XIX
--------------------------------	-----

SCIENCE AND RESEARCH

Rezistance of <i>Staphylococcus aureus</i> and coagulase negative staphylococci to chosen antibiotics	1
Relationship between free fatty acid content in milk and energy deficit Indicators in dairy cows in the first lactation phase	5
Cultivation method for the determination Gram-negave aerobic bacteria in raw milk	8
Development of a tool (Ket-Rep) for the subclinical ketosis occurrence identification and interpretation in milk recording	12
Sensory and textural properties of oštiepok cheeses	18