

# OBSAH

<b>ÚVODNÍK</b> .....	II
----------------------	----

## INFORMACE ČMSM

Vývoj v nákupních cenách mléka v ČR a vybraných zemích EU .....	III
--	-----

Mléko vás zdraví – 100 let mlékárenské výroby jogurtu .....	V
---	---

## PUTOVÁNÍ ZA SÝRY

Na návštěvě v sýrové jeskyni .....	VII
------------------------------------	-----

## VÝSTAVY, VELETRHY, KONFERENCE

28. Mlékárenský den v Přibyslavi .....	XI
--	----

ANUGA 2019 – 100 let veletrhu .....	XIV
-------------------------------------	-----

## HISTORIE VÝROBY JOGURTŮ

Příběh zrodu moderní výroby jogurtů .....	XIX
---	-----

## PREZENTACE FIREM

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

## VĚDA A VÝZKUM

Pekařský výrobek obohacený syrovátkovými bílkovinami .....	1
---	---

Funkční vlastnosti bakterií mléčného kvašení .....	4
--	---

Stanovení druhů mikroorganismů pomocí HRM RT-PCR .....	7
---	---

Senzorické hodnocení bezlaktózových mléčných výrobků .....	11
---	----

Vliv fortifikace mléčných výrobků vitamínem D3 a vápníkem na mlékařské mikroorganismy .....	14
--	----

# CONTENT

<b>LEADING ARTICLE</b> .....	II
------------------------------	----

## CMDA INFORMATION

Development in the purchase price of milk in the Czech Republic and selected countries in EU .....	III
---	-----

Mléko vás zdraví – 100 years of dairy production of yoghurt .....	V
--	---

## THE WORLD OF CHEESES

Visit in the cheese cave .....	VII
--------------------------------	-----

## EXHIBITIONS, FAIRS, CONFERENCES

28th Dairy day in Přibyslav .....	XI
-----------------------------------	----

ANUGA 2019 – 100 years of the fair .....	XIV
--	-----

## HISTORY OF YOGHURT PRODUCTION

The story of the birth of the modern production of yoghurts .....	XIX
--	-----

## COMPANY PRESENTATION

NOACK CZ Ltd. ....	XX
--------------------	----

## SCIENCE AND RESEARCH

Bakery product fortified with whey proteins .....	1
---	---

Functional properties of lactic acid bacteria .....	4
---	---

Microbial species determination using HRM RT-PCR .....	7
--	---

Sensory evaluation of lactose-free dairy products .....	11
--	----

The influence of fortification of dairy products with vitamin D3 and calcium on dairy microorganisms ....	14
--	----