

ÚVOD	5
I. PROBLEMATIKA PRODUKCE A ZPRACOVÁNÍ MLÉKA A SVĚTOVÝ	
TRH MLÉČNÝCH VÝROBKŮ	7
1.1. Poptávka na trhu mléčných výrobků	14
1.2. Rozvojové země a světový obchod s mléčnými výrobky	15
II. PROBLEMATIKA PRODUKCE A ZPRACOVÁNÍ MLÉKA V ČR	17
2.1. Doporučení mezinárodní mlékařské federace IDF pro řešení problematiky transformace mlékařství v zemích střední a východní Evropy	20
2.2. Spotřeby mléka a mléčných výrobků v ČR a jejich mezinárodní srovnání	21
2.3. Mlékárenský průmysl České republiky	25
III. POŽADAVKY NA POTRAVINÁŘSKÉ PROVOZY A VÝSTAVBA	
ZPRACOVATELSKÝCH KAPACIT NA MLÉKO	28
3.1. Všeobecné požadavky na potravinářské provozy	28
3.2. Požadavky na potravinářské provozy s malou kapacitou	32
3.3. Požadavky Evropského společenství na zpracovatelské podniky	35
3.4. Podmínky výstavby "minimlékáren"	42
IV. FINALIZACE MLÉKA Z ALTERNATIVNĚ A TRADIČNĚ	
HOSPODAŘÍCÍCH FAREM.....	50
4.1. Finalizace ve stávající mlékárně na nových paralelních technologických linkách a nově vybudované malé mlékárně	50
4.2. Finalizace mléka na farmách	54
4.3. Faremní minimlékárny a obchodní družstvo	55
4.4. Výstavba zpracovatelských kapacit pro finalizaci mléka z alternativně a tradičně hospodařících farem	56
4.5. Velikost zpracovatelské kapacity mlékárny a obchodní sítě	63
V. ZÁKLADY TECHNOLOGIE HLAVNÍCH DRUHŮ MLÉČNÝCH VÝROBKŮ .	65
5.1. Stručný popis výroby hlavních druhů a skupin mléčných výrobků	65

5.1.1. Konzumní mléko, smetana a smetanové výrobky	65
5.1.2. Kysané mléčné výrobky	69
5.1.3. Sýry	74
5.1.4. Másla	78
5.1.5. Zahuštěné mléčné výrobky	80
5.1.6. Mražené mléčné výrobky	81
5.1.7. Sušené mléčné výrobky	82
5.1.8. Sušená dětská výživa	85
5.1.9. Mléčné krmné směsi	86
 VI. MLÉČNÉ VÝROBKY	87
6.1. Vymezení pojmů a členění na druhy a skupiny	87
6.2. Skladování, doprava a uvádění do oběhu	91
6.3. Fyzikální a chemické požadavky na mléčné výrobky a na druhy mikroorganismů mléčného kysání	94
 VII. VÝROBA BIOPRODUKTŮ Z MLÉKA	102
7.1. Pravidla pro výrobu biopotravin	102
7.2. Pravidla pro zpracování jednotlivých bioproduktů z mléka	109
 VIII. PRINCIPY A PLÁNOVÁNÍ SYSTÉMU ZABEZPEČENÍ ZDRAVOTNÍ A HYGIENICKÉ NEZÁVADNOSTI POTRAVIN – HACCP	112
 IX. ZÁKON O POTRAVINÁCH	151
 X. ZDROJE INFORMACÍ O SVĚTOVÉM MLÉKAŘSTVÍ	175
10.1. Odborná světová mlékařská literatura	175
10.2. Odborná domácí literatura	178
 XI. SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY	180