

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

INFORMACE ČMSM

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

MEZINÁRODNÍ MLÉKAŘSKÁ FEDERACE IDF

Spolehnutí se na mléčné výrobky ve světě zasaženém COVID-19	VI
---	----

EVROPSKÁ MLÉKAŘSKÁ ASOCIACE EDA

COVID-19 v souvislostech zásahů Evropské unie	VIII
---	------

PUTOVÁNÍ ZA SÝRY

Tête de Moine – slavný sýr z kláštera Bellelay	IX
--	----

PREZENTACE FIREM

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

OBCHOD – CENY – POLITIKA

Možnosti produktové diferenciaci u konzumních mlék	XV
--	----

SEMINÁŘE, KONFERENCE

Den, který se zatím nekonal	XVII
-----------------------------------	------

INFORMACE ZE ŠKOL A MLÉKÁREN

Výměnná stáž studentů VOŠP a SPŠM Kroměříž ve Francii	XXI
---	-----

RŮZNÉ

Mléko a mléčné výrobky z pohledu českého spotřebitele	XXIV
---	------

Vliv hygieny mléka a nízké teploty na výtěžnost při výrobě sýrů	XXVI
---	------

Mlékárenský průmysl snížil produkci skleníkových plynů na kg výrobku	XXVII
--	-------

Viac využívajme zdravotné účinky fermentovaných mliečnych výrobkov	XXVIII
--	--------

VĚDA A VÝZKUM

Metody hodnocení obsahu progesteronu v mléce při diagnostice březosti dojníc pomocí přístroje FrimTec	1
---	---

Psychrotrofní mikroorganismy jako producenti nežádoucích enzymů v syrovátce pro další potravinářské zpracování	9
--	---

Sledování tvorby biofilmu a termorezistence u řas <i>Prototheca</i> spp. izolovaných z bazénových vzorků mléka	13
--	----

Reformulace čerstvých netermizovaných sýrů snižováním obsahu soli	18
---	----

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

CMDA INFORMATION

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

INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION IDF

Reliance on dairy products in the world affected by COVID-19	VI
--	----

EUROPEAN DAIRY ASSOCIATION EDA

COVID-19 in the context of EU interventions	VIII
---	------

THE WORLD OF CHEESES

Tête de Moine – the famous cheese from the Bellelay monastery ...	IX
---	----

COMPANY PRESENTATION

NOACK CZ Ltd.	XIV
--------------------	-----

TRADE – PRICES – POLITICS

Possibilities of product differentiation of liquid milks	XV
--	----

SEMINAIRES, CONFERENCES

A day that has not taken place yet	XVII
--	------

INFORMATION FROM SCHOOLS AND DAIRIES

Exchange visits of students from VOŠP and SPŠM Kroměříž in France	XXI
---	-----

MISCELLANEOUS

Milk and milk products from the Czech consumer's point of view	XXIV
--	------

Influence of milk hygiene and low temperature on cheese yield	XXVI
---	------

Dairy industries gains in greenhouse gas reduction	XXVII
--	-------

Let's use more the health effects of fermented milk products	XXVIII
---	--------

SCIENCE AND RESEARCH

Methods of evaluation of progesterone content in milk in diagnosis of pregnancy in dairy cows by FrimTec instrumentation	1
--	---

Psychrotrophic microorganisms as producers of undesirable enzymes in whey for further food processing	9
---	---

Monitoring of biofilm production and thermoresistance of <i>Prototheca</i> spp. isolated from bulk milk	13
---	----

Reformulation of fresh non-thermized cheeses by the lowering of salt content	18
--	----