

<b>1. Stručná charakteristika mlékařství ve světě a ČR</b>	1
<b>2. Složení kravského mléka</b>	6
2.1. Dusíkaté látky	6
2.2. Mléčný tuk	18
2.3. Sacharidy	24
2.4. Minerální látky	28
2.5. Vitaminy	31
2.6. Enzymy	36
2.7. Hormony	39
2.8. Plyny	40
<b>3. Vlastnosti mléka</b>	41
3.1. Senzorické vlastnosti	41
3.2. Základní fyzikální a chemické vlastnosti	41
Specifická hmotnost	41
Bod mrznutí	42
Kyselost	43
3.3. Technologické vlastnosti mléka	45
Kysací schopnost	45
Syřitelnost	49
Tepelná stabilita	49
<b>4. Jakost mléka</b>	51
4.1. Somatické buňky	51
4.2. Zdroje mikrobiálního znečištění	57
4.3. Hodnocení mikrobiální jakosti	62
<b>5. Druhy mlék</b>	66
5.1. Mlezivo	66
5.2. Zralé mléko	68
5.3. Starodojné mléko	68
<b>6. Požadavky na syrové kravské mléko</b>	69
<b>7. Podmínky produkce kvalitního mléka</b>	73
<b>8. Literatura</b>	78