

# Obsah

|  |    |
|--|----|
| <b>Předmluva</b> . . . . .   | 9  |
| <b>I. Mikrobiologie zakysaných a kvašených mlék</b> (Ing. Dr. Miloš Teplý) . . . . .   | 11 |
| 1. Všeobecná mikrobiologie fermentovaných mlék . . . . .   | 11 |
| 2. Význam čistých mlékařských kultur . . . . .   | 12 |
| 3. Hlavní zásady pěstování čistých kultur a zákysů . . . . .   | 14 |
| 4. Čisté mlékařské kultury používané při výrobě zakysaných mlék a mléčných výrobků . . . . .                                     | 17 |
| a) Čistá kultura smetanová . . . . .   | 17 |
| b) Čistá kultura jogurtová . . . . .   | 24 |
| c) Čistá kultura acidofilní . . . . .  | 29 |
| d) Čistá kultura keřřivá . . . . .   | 31 |
| e) Čisté kultury pro zakysaná sušená mléka . . . . .   | 33 |
| 5. Ostatní mikroflóra kysaných mlék a mléčných výrobků . . . . .   | 33 |
| <b>II. Výživné, dietetické a léčivé účinky ušlechtilé zakysaných a zkvašených mléčných výrobků</b> . . . . .                     | 35 |
| 1. Význam mléka jako potraviny a možnosti zvyšování jeho spotřeby (Ing. Dr. Miloš Teplý) . . . . .                               | 35 |
| 2. Směry a možnosti dieteticko-léčivého využívání ušlechtilé zakysaných mlék a mléčných výrobků (Ing. Dr. Miloš Teplý) . . . . . | 38 |
| 3. Acidofilní mléčné výrobky z hlediska léčebných účinků (MUDr. Čestmír Kalina, CSc.) . . . . .                                  | 41 |
| <b>III. Průmyslová výroba kysaných a zkvašených mléčných nápojů</b> (Ing. Bohumil Hylmar) . . . . .                              | 49 |
| 1. Konzumní a odstředěné mléko kysané . . . . .  | 52 |
| 2. Kysané a šlehané podmáslí . . . . .   | 54 |
| 3. Zahuštěný smetanový zákys . . . . .   | 58 |

|   |            |
|---|------------|
| 4. Smetana kysaná . . . . .   | 59         |
| 5. Acidofilní mléko plnotučné a odstředěné . . . . .  | 61         |
| 6. Jogurt . . . . .   | 64         |
| 7. Kefír . . . . .  | 72         |
| 8. Kysaná mléka sušená . . . . .  | 76         |
| 9. Ostatní kysané a zkvašené mléčné nápoje . . . . .  | 76         |
| <b>IV. Výroba zakysaných a zkvašených mlék v závodech společného stravování (Věra Rumlová) . . . . .</b>                                  | <b>78</b>  |
| 1. Úkoly jednotlivých typů prodejen mléčných výrobků . . . . .  | 78         |
| 2. Všeobecné zásady výroby . . . . .  | 84         |
| 3. Vlastní výrobní postupy . . . . .  | 88         |
| 4. Další úprava zakysaných mlék a smetan a jejich ochucování .  | 92         |
| a) Sycením zakysaných mlék kyslíčnickem uhličitým . . . . .   | 93         |
| b) Kombinace několika druhů kyšek . . . . .   | 93         |
| c) Ochucováním kyšek . . . . .  | 93         |
| 5. Použití zakysaných a zkvašených mléčných výrobků v závodech společného stravování . . . . .  | 94         |
| a) Úprava zakysaných a zkvašených mlék . . . . .  | 94         |
| b) Použití zakysaných a zkvašených mlék k přípravě studených a teplých jídel . . . . .  | 99         |
| <b>V. Příprava dietetických a léčivých mléčných výrobků v dietních kuchyních zdravotnických zařízení (Ing. Dr. Miloš Teplý) . . . . .</b> | <b>111</b> |
| 1. Účel výroby a význam používání kysaných mléčných výrobků ve zdravotnických zařízeních . . . . .  | 111        |
| a) Všeobecné podmínky přípravy různých druhů dieteticko-léčivých výrobků . . . . .  | 112        |
| b) Používání čistých kultur tekutých, sušených i tabletových . . . . .  | 114        |
| 2. Vlastní způsob přípravy zakysaných mléčných výrobků v dietních kuchyních ústavů zdravotnických zařízení . . . . .                      | 116        |
| a) Zakysané a zkvašené tekuté mléčné výrobky . . . . .  | 116        |
| b) Dietetické a léčivé pasty . . . . .  | 123        |
| c) Technická minima pro výrobu dieteticko-léčivých zakysaných mléčných výrobků v dietních kuchyních . . . . .                             | 124        |
| <b>VI. Domácí výroba zakysaných a zkvašených mlék a jejich použití k přípravě jídel a nápojů . . . . .</b>                                | <b>128</b> |



|  |            |
|--|------------|
| 1. Význam a možnosti domácí výroby zakysaných mléčných výrobků a jejich použití při přípravě jídel a nápojů (Ing. Dr. Miloš Teplý) . . . . . | 128        |
| 2. Výroba zakysaných a zkvašených mléčných výrobků v domácnosti (Ing. Dr. Miloš Teplý) . . . . .   | 130        |
| a) Suroviny, jejich ošetření, technické zařízení a pomůcky . . . . .   | 130        |
| b) Návody na domácí výrobu dieteticko-léčivých zakysaných mlék a mléčných výrobků . . . . .  | 132        |
| 3. Použití zakysaných mlék k přípravě mléčných nápojů a jídel v domácnosti (Věra Rumlová) . . . . .  | 149        |
| <b>VII. Posuzování a kontrola jakosti kysaných a zkvašených mléčných výrobků (Ing. Bohumil Hylmar) . . . . .</b>                             | <b>172</b> |
| <b>Literatura . . . . .</b>  | <b>185</b> |