

Obsah

Předmluva k III. vydání	5
I. Mléčné speciality a jejich národohospodářský význam (napsal dr. Miloš Teplý)	9
1. Mléčné speciality, jejich definice a sortiment	9
2. Světový vývoj výroby a spotřeby mléčných specialit	12
a) Zakysané a zkvašené mléčné výrobky	13
b) Sladké mléčné nápoje	14
c) Mražené mléčné výrobky	14
d) Mléčné speciality z vedlejších mléčných produktů	15
3. Význam mléčných specialit	17
II. Průmyslová výroba mléčných specialit (napsal dr. Miloš Teplý)	19
1. Základní suroviny k výrobě mléčných specialit	20
a) Konzumní mléko	20
b) Sladké smetany	21
c) Konzervované mléčné výrobky	22
d) Odstředěné mléko a podmáslí	24
2. Sladké mléčné speciality	25
a) Kakaové mléko	25
b) Mléka s příchutěmi	25
c) Mléčné želé	26
3. Zakysané a zkvašené mléčné výrobky	27
a) Příprava provozních zákysů	28
b) Zakysané mléčné výrobky	37
c) Zkvašené mléčné výrobky	49
4. Mražené mléčné výrobky	52
a) Mražené smetanové krémy	52
b) Mražené mléčné krémy	57
c) Mražený tvarohový krém (Míša)	58
d) Průmyslové mléčné zmrzliny	59
5. Ostatní průmyslově vyráběné mléčné speciality	60
a) Syrovátkové limonády a jiné výrobky ze syrovátky	60
b) Zinčice	61
III. Mléčné speciality ve výrobně distribučních jednotkách (napsala Věra Rumlová)	63
1. Mléčné jídelny	63

2. Ostatní prodejny mléčných specialit	69
3. Výroba mléčných specialit ve výrobně distribučních jednotkách	
1. Mléčné nápoje	72
2. Mražené mléčné výrobky	88
3. Mléčné krémy, huspeniny a pomazánky	95
4. Mléčné polévky	110
5. Mléčné pokrmy	111
4. Technika prodeje a úchovy mléčných specialit	118
IV. Příprava mléčných specialit v domácnosti (napsali dr. Miloš Teplý a Věra Řumlová)	126
1. Význam a možnosti domácí výroby mléčných specialit	126
2. Návod k přípravě jednotlivých druhů mléčných specialit v domácnosti	135
a) Úprava hotových mléčných specialit	135
b) Domácí příprava běžných mléčných specialit	136
c) Příprava mléčných specialit při zvýšených teplotách	147
d) Příprava mléčných specialit při nízkých teplotách	157
e) Domácí příprava nápojů ze syrovátky a podmáslí	159
V. Vývoj a nová technika ve výrobě mléčných specialit	161
1. Vývoj ve výrobě mléčných specialit (napsal dr. Miloš Teplý)	161
2. Novinky v oboru výroby mléčných specialit	162
a) Novinky v průmyslové výrobě mléčných specialit (napsal dr. Miloš Teplý)	162
b) Novinky ve výrobně distribučních jednotkách (napsala V. Řumlová)	165
c) Nové druhy mléčných specialit v domácnostech (napsala V. Řumlová)	174
VI. Kontrola jakosti mléčných specialit (napsal dr. Miloš Teplý)	178
1. Význam jakosti mléčných specialit	178
2. Technika kontroly	181
a) Odebírání vzorků	181
b) Smyslové posuzování	182
c) Laboratorní zkoušky	183
3. Kontrola jakosti u jednotlivých mléčných specialit	184
a) Kakaové mléko	184
b) Smetany	184
c) Zakysané a zkvašené mléčné výrobky	188
d) Mražené mléčné výrobky	195
e) Syrovátkové nápoje	199

VII. Výživné a léčivé účinky mléčných specialit	201
1. Výživná hodnota mléka a mléčných specialit (napsali RNDr. M. Škopková-Krondlová, O. Šmrha a M. Hrubá)	201
a) Nejvýznamnější živiny v mléce	201
b) Jak organismus mléko stravuje a jak ho využívá	204
c) Mléko v naší výživě	205
d) Celkový pohled na význam mléka	205
e) Mléčné výrobky a speciality z hlediska významu ve výživě	206
2. Dietetické a léčivé účinky mléka a mléčných specialit (napsal MUDr. Čestmír Kalina)	212
3. Využívání výživných, dietetických a léčivých účinků mléčných specialit (napsal dr. Miloš Teplý)	217
a) Sladké mléko, smetany a z nich připravené mléčné speciality	217
b) Zakysané a zkvašené mléčné výrobky	218
c) Mražené mléčné výrobky	228
d) Ostatní mléčné speciality	229
VIII. Závěr (napsal dr. Miloš Teplý)	230
Literatura	235
Rejstřík	236