

Obsah.

	Str.
Předmluva	3
A. O složení a vlastnostech mléka a mléčných výrobků.	5
a) Mléko	5
b) Mléčné výrobky	19
B. Mléko. (Mléko sbírané — Mléko odstředěné — Podmáslí — Syrovátka — Dětské mléko — Mlezivo — Kvašené a kysané mléko)	25
I. Odebírání vzorků	25
II. Uchování vzorků	29
III. Úprava mléka před rozborem	30
IV. Zkoušení mléka	31
I. Zjištění stavu mléka	32
1. Smyslové zkoušky mléka	32
2. Znečištění mléka	35
Mikroskopické vyšetřování mléka	38
3. Mléko svařené	43
4. Staré mléko	44
5. Určování kyselosti mléka	45
II. Stanovení součástí mléka	57
1. Určování sušiny	52
2. Určování tuku	54
3. Určování fosfatidů	90
4. Určování cholesterinu	91
5. Určování látek dusíkatých	91
6. Určování cukru mléčného	95
7. Určování popelovin	102
8. Kyselina citronová	110
Rozbor malého množství mléka	111
Rozbor zkaženého mléka	112
III. Vyhledávací metody ku zjištění porušení mléka	113
1. Metody ku zjišťování zředění a sebrání	113
2. Metody k průkazu zředění mléka	126
3. Metody ku stanovení odtučnění mléka	136
4. Metody k průkazu konzervačních prostředků	137
5. Metody k průkazu látek kráslíčních	139
6. Průkaz cizích druhů mlék	140
IV. Průkaz mléka nezralého a mléka krav churavých	142
V. Zkoušení mleziva	152
VI. Zkoušení mléka zkyslého, kvašeného a šumivého	153
Posuzování mléka (smetany a mléčných záchovek)	155
C. Mléko zahusťené. Mléko sušené. Dětská moučka — Mléčná čokoláda	157
I. Brání vzorku a jeho úprava před rozborem	157
II. Zjištění stavu	158

	Str.
III. Stanovení součástí	160
IV. Průkaz porušení	167
Dětská moučka	169
Mléčná čokoláda	169
D. Smetana. Mražená smetana	171
I. Braní vzorků a příprava před rozborem	171
II. Zjištění stavu smetany	172
III. Zjištění specifické váhy	173
IV. Určení součástí	173
V. Průkaz porušení	177
E. Máslo	179
I. Odebírání vzorku	179
II. Stanovení stavu másla	180
III. Určení součástí	184
IV. Výzkum tuku máselného. Zkoušky fyzikální	192
1. Refraktometrie	192
2. Určování poměrné váhy tuku máselného	193
3. Určení bodu tání	194
4. Určení bodu tuhnutí	195
Zkoušky chemické	195
1. Číslo Köttedorferovo čili číslo zmýdelnění	195
2. Číslo Reichert-Meisslovo	197
3. Číslo Wauters-Polenskovo	199
4. Číslo kyselosti	200
5. Číslo Hehnerovo	201
6. Číslo jodové	201
Stanovení střední molekulární veličiny mastných kyselin	204
Stanovení nezmýdlitelného zbytku	205
Průkaz cizích barviv	205
V. Průkaz porušení	206
1. Průkaz nedokonale odstraněné vody	206
2. Průkaz cizích tuků	207
3. Průkaz látek uchovacích a nedovolených krášlicích	220
4. Průkaz přísady méněcenných látek	221
5. Průkaz másla osvěženého	222
6. Průkaz másla syrovátkového	223
7. Průkaz másla ovčího a kozího	223
Posuzování másla	223
F. Sýry.—Tvaroh. (Odstředivkový sliz. Technický kasein).	225
I. Braní vzorku	225
II. Stanovení stavu sýrů	225
III. Stanovení součástí	232
IV. Průkaz porušení a falešného označení	241
Posuzování sýrů a tvarohu	244
Odstředivkový sliz	245
Technický kasein	246
G. Tabulky	247