

	str.
ÚVOD	5
1. KRITICKY ZHODNOCENÉ ÚDAJE FYZIKÁLNÍCH VLASTNOSTÍ MLÉKA, MLÉČNÝCH VÝROBKŮ A POLOTOVARŮ	7
1.1 Mléko	7
1.1.1 Kravské syrové mléko a plnotučné mléko	7
1.1.2 Odtučněné kravské mléko	32
1.1.3 Ostatní druhy mléka	38
1.2 Smetany	39
1.2.1 Sladké smetany	39
1.2.2 Kysaná smetana	69
1.3 Máslo a mléčný tuk	70
1.3.1 Máslo	70
1.3.2 Mléčný tuk	82
1.4 Sušené a zahuštěné mléčné výrobky	92
1.4.1 Zahuštěné mléko	92
1.4.2 Sušené mléko	108
1.5 Mražené mléčné výrobky	119
1.6 Kysané mléčné výrobky	125
1.7 Tvarohy, sýry a syrovátka	129
1.7.1 Tvarohy	129
1.7.2 Sýry	137
1.7.3 Syrovátka	154
1.8 Mléčné bílkovinné koncentráty, laktóza a kyselina mléčná	163
1.8.1 Mléčné bílkovinné koncentráty	163
1.8.2 Laktóza	166
1.8.3 Kyselina mléčná	167
2. ŘEŠENÉ PŘÍKLADY POUŽITÍ FYZIKÁLNÍCH VLASTNOSTÍ	168
2.1 Tepelná bilance	168
2.2 Odhad středního obsahu soli v sýru Camembert	169
2.3 Příkon čerpadla pro čerpání čerstvého tvarohu	170
2.4 Příkon míchadla při míchání kysané smetany	174
SEZNAM SYMBOLŮ	176
VĚCNÝ REJSTŘÍK (materiály)	180
LITERATURA	187