

OBSAH

ÚVODNÍK	II
INFORMACE ČMSM	
Situace na trhu s mlékem	IV
Používání vyhrazených názvů pro mléko a mléčné výrobky, označování rostlinných výrobků	VII
Aktivity pracovní skupiny pro mléko při ČTP pro potraviny	VIII
NUTRIČNÍ ZNAČENÍ POTRAVIN	
Kulatý stůl v Evropském parlamentu	IX
Označování výživových hodnot na přední straně obalu a jeho dopady na udržitelné označování potravin	IX
ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ	
Proč při produkci mléka vznikají skleníkové plyny?	XII
PUTOVÁNÍ ZA SÝRY	
Do Indie za sýrem paneer, ale i dalšími sýry a tradičními indickými mléčnými výrobky	XIV
PREZENTACE FIREM	
Základy Madety položili před 120 lety pánové Št'astný a Nádherný	XVIII
RŮZNÉ	
Česká chut'ovka 2022	XIX
VĚDA A VÝZKUM	
Vliv aktivních složek sanitálních roztoků na tvorbu bakteriálních biofilmů	1
<i>Dunaliella salina</i> – nejbohatší zdroj betakarotenu	8
Stanovení vybraných aminokyselin v nízkodohříváných sýrech během procesu zrání technikou kapilární elektroforézy s UV detekcí	11
Antifungální aktivita kvasinek vůči kontaminantům rodu <i>Aspergillus</i> spp. a <i>Penicillium</i> spp.	17
Molekulárně-genetické metody založené na PCR využitelné pro detekci a identifikaci mikroorganismů v mlékárenství	24

CONTENT

LEADING ARTICLE	II
CMDA INFORMATION	
Situation on dairy market	IV
Using protected names for milk and dairy products, labelling of plant products	VII
Activities of working group for milk of CTP for food	VIII
NUTRITIONAL FOOD LABELING	
Round table in European parliament	IX
Labeling of nutritional values on the front of the pack and its effects on sustainable food labeling	IX
ENVIRONMENT	
Why are greenhouse gases created during milk production?	XII
THE WORLD OF CHEESES	
Visit of India to see paneer and other cheese and traditional Indian dairy products	XIV
COMPANY PRESENTATION	
Foundation of Madeta 120 years ago	XVIII
MISCELLANEOUS	
Czech goodness 2022	XIX
SCIENCE AND RESEARCH	
Influence of sanitary solutions active substances on the formation of bacterial biofilms	1
<i>Dunaliella salina</i> – the best source of β -carotene	8
Determination of selected amino acids in low-scalded cheeses during the ripening process by capillary electrophoresis technique with UV detection	11
Antifungal activity of yeast against fungal contaminants <i>Aspergillus</i> spp. and <i>Penicillium</i> spp.	17
PCR-based molecular-genetic methods suitable for the detection and identification of microorganisms in the dairy industry	24