

# OBSAH

<b>ÚVODNÍK</b> .....	II
<b>INFORMACE ČMSM</b>	
Situace na trhu s mlékem .....	III
<b>EDA</b>	
Mlékařské politické fórum EDA 2023 .....	VI
<b>LEGISLATIVA</b>	
Novinky v potravinářské legislativě v roce 2023 .....	VIII
<b>Z HISTORIE MLÉKÁRENSTVÍ</b>	
Pražské mlékárny .....	X
<b>PUTOVÁNÍ ZA SÝRY</b>	
Za sýry do Středomoří, 1. část .....	XIII
<b>OSOBNÍ ZPRÁVY</b> .....	XVII
<b>PREZENTACE FIREM</b>	
100 let přibyslavské mlékárny aneb historie českého camembertu .....	XVIII
<b>VÝSTAVY, VELETRHY, KONFERENCE</b>	
Veletrh BIOFACH 2023 .....	XX
Den s mlékem 2023 na Mendelu .....	XXIV
<b>RŮZNÉ</b>	
Tavený sýr Čechům chutná už 100 let .....	XXV
Test tvarohů .....	XXVI
Vážme si našu tradiční výrobu bryndze .....	XXX
<b>VĚDA A VÝZKUM</b>	
Kvantifikace případného interferenčního vlivu konzervace mléka Azidiolem na výsledky referenčních a rutinních metod analýz složkových mléčných ukazatelů a vlastností .....	1
Izolace a identifikace divokých izolátů bakterií mléčného kvašení z luskovin a hodnocení jejich funkčních vlastností <i>in vitro</i> s ohledem na využití v biologické ochraně luskovin .....	7

# CONTENT

<b>LEADING ARTICLE</b> .....	II
<b>CMDA INFORMATION</b>	
Situation on dairy market .....	III
<b>EDA</b>	
EDA Dairy political forum 2023 .....	VI
<b>LEGISLATION</b>	
News in food legislation in 2023 .....	VIII
<b>HISTORY OF DAIRYING</b>	
Prague dairies .....	X
<b>THE WORLD OF CHEESES</b>	
For the cheeses of the Mediterranean 1 .....	XIII
<b>PERSONAL NEWS</b> .....	XVII
<b>COMPANY PRESENTATION</b>	
100 years of Přibyslav dairy or the history of Czech camembert .....	XVIII
<b>EXHIBITIONS, FAIRS, CONFERENCES</b>	
BIOFACH fair 2023 .....	XX
Day of milk at Mendelu 2023 .....	XXIV
<b>MISCELLANEOUS</b>	
Czechs have been enjoying processed cheese for 100 years .....	XXV
Test of curd cheese .....	XXVI
Let's value our traditional bryndza production .....	XXX
<b>SCIENCE AND RESEARCH</b>	
Quantification of the potential interference effect of milk preservation with Azidiol on the results of reference and routine methods of analysis of component milk indicators and properties .....	1
Isolation and identification of lactic acid bacteria from legumes and screening of its functional properties <i>in vitro</i> concerning the application in biological control of legumes .....	7