

# OBSAH

<b>ÚVODNÍK</b> .....	II
----------------------	----

## INFORMACE ČMSM

Situace na trhu s mlékem .....	IV
--------------------------------	----

## PUTOVÁNÍ ZA SÝRY

Norsko – země polární záře a půlnočního slunce, země bájných trollů, ale také země jedinečných sýrů .....	VIII
---	------

## VÝSTAVY, VELETRHY, KONFERENCE

32. Mlékárenský den v Přibyslavi .....	XIII
Festival sýrů Kroměříž .....	XV

## RŮZNÉ

Test kefírů a kefirových mlék .....	XVII
30 let SOŠEP ve Veselí nad Lužnicí .....	XX
Využití vlákniny z kořene čekanky v potravinářství ....	XXIII
Je mléko od krav krmených trávou zdravější? .....	XXVI

## OBCHOD, CENY, POLITIKA

Produkce mléka v Indii roste .....	XXVII
Nastavení Nutri-Score v Německu pro mléko .....	XXVII
Mléčný nápoj Ehrmann jako jídlo .....	XXVIII

## VĚDA A VÝZKUM

Profil organických kyselin v jogurtech .....	1
Vliv kvasinek a prototék na chemické složení a technologické vlastnosti mléka .....	5
Hydrogely na bázi karboxymethylcelulózy a kyselá syrovátka s přísadkou zemědělských hnojiv .....	11
Kvantifikace případného interferenčního vlivu konzervace mléka Azidolem na výsledky referenčních a rutinních metod hygienicko-mikrobiologických analýz kvality mléka .....	17

# CONTENT

<b>LEADING ARTICLE</b> .....	II
------------------------------	----

## CMDA INFORMATION

Situation on dairy market .....	IV
---------------------------------	----

## THE WORLD OF CHEESES

Norway – the country of aurora borealis, midnight sun, mythical trolls, but also the country of unique cheeses .....	VIII
--	------

## EXHIBITIONS, FAIRS, CONFERENCES

32nd Dairy day in Přibyslav .....	XIII
Cheese festival in Kroměříž .....	XV

## MISCELLANEOUS

Test of kefir and kefir milk .....	XVII
30 years of SOŠEP in Veselí nad Lužnicí .....	XX
Usage of chicory fibre in food industry .....	XXIII
Is grassmilk healthier? .....	XXVI

## TRADE, PRICES, POLITICS

Production milk in India rises .....	XXVII
Setting Nutri-Score in Germany for milk .....	XXVII
Milk drink Ehrmann as food .....	XXVIII

## SCIENCE AND RESEARCH

Profile of organic acids in yoghurts .....	1
The influence of yeasts and <i>Prototheca</i> algae on chemical composition of milk and its technological properties ....	5
Hydrogels based on carboxymethylcellulose and acid whey with the addition of agricultural fertilizers .....	11
Quantification of the possible interfering effect of milk preservation with Azidiol on the results of reference and routine methods of hygienical-microbiologic analyses of milk quality .....	17