

OBSAH

ÚVODNÍK	II
INFORMACE ČMSM	
Trh s máslem v EU-27	III
Odkud se bere zdražování másla a je jeho rostoucí cena v Česku výjimečná?	V
Trh s máslem v České republice 2015 – 2024	VIII
Luxusní komodita: máslo	VIII
Situace na trhu s mlékem	IX
EVROPSKÁ MLÉKAŘSKÁ ASOCIACE EDA	
EU mlékárenství příští generace	XIV
PUTOVÁNÍ ZA SÝRY	
Pojednání o sýrech z nebovinných mlék	XVI
NOVÉ METODY PRO PRVOVÝROBU	
Intradermální vakcinace dojníc	XXIV
OSOBNÍ ZPRÁVY	XXVI
VÝSTAVY, VELETRHY, KONFERENCE	
O nejlepší stádo a dojnici	XXVIII
Budoucí potravináři hodnotili sýry	XXIX
Recenze knihy Jiřího Kopáčka „Putování za sýry II“	XXX
RŮZNÉ	
Prínos ovčích mliečnych výrobkov pre zdravie	XXXII
Ing. Karol Herian, CSc. – „Slovenské syrárske špeciality“	XXXVI
VĚDA A VÝZKUM	
Doporučení mikrobiologických analýz syrového ovčího mléka při přerušení teplotního řetězce	1
Funkční vlastnosti exopolysacharidů bakterií mléčného kvašení	7
Validační hodnocení výsledků algoritmu selekce dojníc k antibiotickému zasušení laktace z dynamiky dat kontroly mléčné užitkovosti	12
Stanovení schopnosti tvorby biomasy u EPS-produkujících kmenů po selenizaci pomocí konfokální mikroskopie	19

CONTENT

LEADING ARTICLE	II
CMDA INFORMATION	
Butter market in EU-27	III
Where the butter price increase comes from and is its growing price in the Czech Republic exceptional?	V
Butter market in the Czech Republic 2015 – 2024	VIII
Luxurious commodity: butter	VIII
Situation on dairy market	IX
EUROPEAN DAIRY ASSOCIATION EDA	
Next generation EU dairy	XIV
WANDERING FOR CHEESES	
A treatise on cheeses from non-cow milks	XVI
NEW METHODS FOR PRIMARY PRODUCTION	
Intradermal vaccination of dairy cows	XXIV
PERSONAL NEWS	XXVI
EXHIBITIONS, FAIRS, CONFERENCES	
For the best herd and dairy cow	XXVIII
Future food specialists evaluated cheese	XXIX
Review of the book „Wandering for cheeses II“ by Jiří Kopáček	XXX
MISCELLANEOUS	
Health benefit of sheep dairy products	XXXII
Ing. Karol Herian, CSc. – “Slovak cheese specialities“	XXXVI
SCIENCE AND RESEARCH	
Recommendations for microbiological analysis of raw sheep milk in case of interruption of the temperature chain	1
Functional properties of exopolysaccharides of lactic acid bacteria	7
Validation evaluation of the results of the algorithm for selecting dairy cows for antibiotic lactation drying from the dynamics of milk recording data	12
Determination of biomass formation ability in EPS-producing strains after selenization using confocal microscopy	19