

ÚVODNÍK II**INFORMACE ČMSM**

Situace na trhu s mlékem	III
36. Valná hromada ČMSM	VI
Mlékárenský výrobek roku 2024	VIII

PUTOVÁNÍ ZA SÝRY

Příběhy slavných sýrů – 1. část	X
---------------------------------------	---

VÝSTAVY, SEMINÁŘE, KONFERENCE

Seminář Inovační procesy v mlékárenském průmyslu	XV
Po stopách „Sýrového Blocha“	XVI
Sýry a víno Prachatice 2024	XVII

PREZENTACE FIREM

Lactalis oslavil 20 let v Česku	XVIII
---------------------------------------	-------

ČESKÁ CHUŤOVKA 2023

Přihláška a podmínky soutěže	XIX
------------------------------------	-----

VĚDA A VÝzkUM

Dva aspekty kyselosti z pohledu klasifikace syrového mléka pro zpracovatelskou technologii – úvaha na bázi aktuálních hodnot	1
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

Využití nukleární magnetické rezonance v mlékárenském výzkumu	9
---------------------------------------------------------------------	---

Rôzne matematické modely na interpretáciu výsledkov merania celkového počtu mikroorganizmov v surovom kozom mlieku metódou laserovej prietokovej cytometrie	13
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----

LEADING ARTICLE II**CMDA INFORMATION**

Situation on dairy market	III
36th General Meeting of CMDA	VI
Dairy product of the year 2024	VIII

THE WORLD OF CHEESES

The stories of famous cheeses – part 1	X
----------------------------------------------	---

EXHIBITIONS, SEMINARS, CONFERENCES

Seminar Innovation processes in dairy industry	XV
In the footsteps of „Cheese Bloch“	XVI
Cheese and wine in Prachatice 2024	XVII

COMPANY PRESENTATION

Lactalis celebrated 20 years in the Czech republic	XVIII
-------------------------------------------------------------	-------

CZECH GOODNESS 2023

Competition application form and conditions	XIX
---------------------------------------------------	-----

SCIENCE AND RESEARCH

Two aspects of acidity from the point of view of raw milk classification for the processing technology – consideration on the basis of current values	1
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

The use of nuclear magnetic resonance in the dairy research	9
----------------------------------------------------------------------	---

Different mathematical models for the interpretation of the results of measuring the total cell counts in raw goat's milk by the laser flow cytometry method	13
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----