

Použitá literatura:

- [1] AGRESTI, A. *Analysis of ordinal categorical data*. John Wiley & Sons, Inc.: USA, 1984; 287 pp.
- [2] ANDĚL, J. *Základy matematické statistiky*. 1. vyd. Praha: MATFYZPRESS, 2005, 358 s. ISBN 80-86732-40-1
- [3] BLATNÁ, D. *Neparametrické metody. Testy založené na pořádkových a pořadových statistikách*. 1. vyd. Praha: VŠE, 1996, 217 s. ISBN 80-7079-607-3
- [4] BLATNÁ, D. *Neparametrické metody II. Neparametrické odhady*. 1. vyd. Praha: VŠE, 1999, 119 s. ISBN 80-7079-694-4
- [5] CHRISTENSEN, J., POVLSEN, V.T., SØRENSEN, J. Application of Fluorescence Spectroscopy and Chemometrics in the Evaluation of Processed Cheese During Storage. *J.Dairy Sci.* **86**, 2003, 1101–1107.
- [6] DAVÍDEK, J., POKORNÝ, J. *Analýza potravin část B - Sensorická analýza*. 1. vyd. Praha: SNTL, 1986. 39 s.
- [7] GAJDŮŠEK, S. *Mlékařství II*. 1. vyd. Brno: MZLU, 1998, 142 s.
- [8] HEBÁK, P., HUSTOPECKÝ, J. *Průvodce moderními statistickými metodami*. 1. vyd. Praha: SNTL, 1990. 290 s.
- [9] HEBÁK, P. *Testování statistických hypotéz*. 1. vyd. Praha: VŠE, 1995, 277 s. ISBN 80-7079-294-9
- [10] HEBÁK, P., BÍLKOVÁ, D., SVOBODOVÁ, A. *Praktikum k výuce matematické statistiky II: testování hypotéz*. 1. vyd. Praha: VŠE, 2000, 280 s. ISBN 80-245-0082-5
- [11] HENDL, J. *Přehled statistických metod zpracování dat*. Praha: Portál, 2004, 580 s. ISBN 80-7178-820-1.
- [12] HRABĚ, J., KŘÍŽ, O., BUŇKA, F. *Statistické metody v sensorické analýze potravin [skripta]*. 1. vyd. Vyškov : VVŠ PV, 2001, 114 s. ISBN 80-7231-086-0
- [13] INGR, I., POKORNÝ, J., VALENTOVÁ, H. *Sensorická analýza potravin*. 1. vyd. Brno: MZLU, 1997, 201 s. ISBN 80-7157-283-7
- [14] LIKEŠ, J., LAGA, J. *Základní statistické tabulky*. 1. vyd. Praha: SNTL, 1978, 564 s.
- [15] KAHOUNOVÁ, J. *Praktikum k výuce matematické statistiky I. Odhady*. 1. vyd. Praha: VŠE, 2000, 97 s. ISBN 80-245-0070-1
- [16] KRISTENSEN, D., HANSEN, E., ARNDAL, A., TRINDERUP, R.A., SKIBSTED, L.H. Influence of light and temperature on the colour and oxidative stability of processed cheese. *Int. Dairy J.* **11**, 2001, 837–843.
- [17] MOONEY, J.S., FOX, P.F., HEALY, A., LEAVER, J. Identification of the Principal Water-insoluble Peptides in Cheddar Cheese. *Inr. Dairy J.*, **8**, 1998, 813–818.
- [18] PECÁKOVÁ, I., NOVÁK, I., HERZMANN, J. *Pořizování a vyhodnocování dat ve výzkumech veřejného mínění*. 2. vyd. Praha: VŠE, 1998, 146 s. ISBN 80-7079-357-0
- [19] PICON, A., De TORRES, B., GAYA, P., NUÑEZ, M. Cheesemaking with a *Lactococcus lactis* strain expressing a mutant oligopeptide binding protein as starter results in a different peptide profile. *Inter. J. Food Micro.*, **104**, 2005, 299–307.

- [20] POKORNÝ, J. *Metody senzorické analýzy potravin a stanovení senzorické jakosti*. 2. vyd. Praha: ÚZPI, 1997, 196 s.
- [21] POKORNÝ, J., VALENTOVÁ, H., PUDIL, F. *Senzorická analýza potravin - laboratorní cvičení*. 1. vyd. Praha: VŠCHT, 1997, 60 s.
- [22] POKORNÝ, J., VALENTOVÁ, H., PANOVSÁ, Z. *Senzorická analýza potravin*. 1. vyd. Praha: VŠCHT, 1998, 95 s.
- [23] ŘEHÁK, J., ŘEHÁKOVÁ, B. *Analýza kategorizovaných dat v sociologii*. 1. vyd. Praha: Academia, 1986, 397 s.
- [24] SCHÄR, W a BOSSET, J.O. Chemical and Physico-chemical Changes in Processed Cheese and Ready-made Fondue During Storage-A Review. *Lebensm.-Wiss. u.-Technol.* **35**, 2002, 15–20.
- [25] Standardisation Agreement (STANAG) 2937. *Survival, Emergency and Individual Combat Ration-Nutritional Values and Packaging*. 3. ed. Brussels: NATO/MAS, 2001.
- [26] STONE, H., SIDEL, J.L. *Sensory Evaluation Practices*. 3. ed. Elsevier Academic Press, 2004, 374 pp.
- [27] TAVARIA, F.K., FRANCO, I., CARBALLO, F.J., MALCATA, F.X. Amino acid and soluble nitrogen evolution throughout ripening of Serra da Estrela cheese. *Inter. Dairy J.*, 13, 2003, 537–545.
- [28] VELOSO, A.C.A., TEIXEIRA, N., PERES, A.M., MENDONÇA, A., FERREIRA I.M.P.L.V.O. Evaluation of cheese authenticity and proteolysis by HPLC and urea-polyacrylamide gel electrophoresis. *Food Chem.*, 87, 2004, 289–295.

Normy:

- [N1] ČSN 010250, Statistické metody v průmyslové praxi. Všeobecné základy. Praha: SNTL, 1975.
- [N2] Komentář k ČSN 010250. Praha: SNTL, 1975.
- [N3] ČSN 560032 část 1, Párová porovnávací zkouška. Praha: Vydavatelství norem, 1991.
- [N4] ČSN 560032 část 2, Trojúhelníková zkouška. Praha: Vydavatelství norem, 1991.
- [N5] ČSN 560032 část 3, Zkouška duo-trio. Praha: Vydavatelství norem, 1991.
- [N6] ČSN ISO 5492, Senzorická analýza - Slovník. Praha: Český normalizační institut, 1999.
- [N7] ČSN ISO 8587, Pořadová zkouška. Praha: Vydavatelství norem, 1993.