

VII. SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY

- BALCAR, J. a kol.: Výroba sušených a zahuštěných mléčných výrobků.
Praha, SVTL 1978. s. 326.
- BARNARD, C.S. a kol.: Milk Production.
ILIFE Books Ltd., London 1970, 247 s.
- DAVIDOV, J.: Moloko i moločnoje dělo. Moskva 1964.
- DOLEŽÁLEK, J.: Mikrobiologie mlékárenského a tukařského průmyslu.
Praha, SNTL 1962, s. 546.
- FAO/WHO: CAC-Fal-2,3. List of Maximum Limits for Contaminants in Food. 1973, 1976.
- FAO/WHO: Dietary Fats and Oils in Human Nutrition.
FAO UNO, Roma 1977.
- GRAVERT, H.O. a kol.: Die Milch. Stuttgart, E.Ulmer V. 1983, s. 383.
- GRIEGER, C., HOLEC, J. a kol.: Hygiena mlieka a mliečnych výrobkov.
Bratislava, Príroda 1990, s. 397.
- GUSTONE, F.D.: Topics in Lipid Chemistry.
I. Logos Press, London 1970.
- HARPER, W., HALL, C.: Dairy Technology and Engineering.
AVI Publ.comp., Inc., Westport USA 1976, 630 s.
- HILDITCH, T.P., WILIAMS, P.N.: The Chemical Constitution of Natural Fats.
3. vyd. Chapman and Hall, London 1964.
- IDF Bulletin č.202/1986, č.213/1987, č.120/1980, č.227/1988.
- ILLEK, J., FLEISCHER, P.: Výživa dojníc a její vztah k wchemicko-fysikálním znakům jakosti mléka. Problematika prvovýroby mléka XVI.
ÚVO, Pardubice 1993, 183 s.
- JENNES, R., PATTON, S.: Grunzüge der Milchchemie.
Bayerischer Landwirtschaftsverlag, München, Basel, Wien 1967.
- JIČÍNSKÁ, E., HAVLOVÁ, J.: Patogenní mikroorganismy v mléce a mlékárenských výrobcích.
ÚZPI, Praha 1995, 106 s.