

Obsah

Kapitola	strana
1. Složení mléka	5
2. Vlastnosti mléka	36
3. Faktory ovlivňující produkci a jakost mléka	41
4. Kozí a ovčí mléko	52
5. Mikrobiologie syrového mléka	55
6. Nesnášenlivost mléka	58
7. Hygiena získávání mléka	60
8. Sanitace dojícího zařízení	62
9. Mléko - surovina ke zpracování	65
10. Přejímka mléka na farmě, přeprava mléka, příjem mléka v mlékárně	68
11. Mlékárenské ošetření mléka a příprava pro jeho zpracování	69
12. Konzumní mléko a smetana	80
13. Zahuštěné mléko a mléčné výrobky	82
14. Sušené mléko a mléčné výrobky	86
15. Máslo	89
16. Mlékařské mikrobiální kultury	92
17. Fermentované mléčné výrobky	94
18. Sýry	96
19. Moderní technologie v mlékařství	104
20. Literatura	106