

OBSAH

1 SYROVÉ MLÉKO (PRODUKCE, KRITÉRIA A KONTROLA JAKOSTI).....	3
2 PŘEJÍMKA MLÉKA NA FARMĚ, PŘEPRAVA MLÉKA, PŘÍJEM MLÉKA V MLÉKÁRNĚ	10
3 MLÉKÁRENSKÉ OŠETŘENÍ MLÉKA.....	12
4 KONZUMNÍ MLÉKO A SMETANA	26
5 ZAHUŠTĚNÉ MLÉČNÉ VÝROBKY	35
6 SUŠENÉ MLÉČNÉ VÝROBKY	42
7 MÁSLA.....	48
8 MLÉKAŘSKÉ MIKROBIÁLNÍ KULTURY	57
9 BIOCHEMICKÉ PROCESY PROBÍHAJÍCÍ PŘI VÝROBĚ FERMENTOVANÝCH MLÉČNÝCH VÝROBKŮ.....	63
10 FERMENTOVANÉ MLÉČNÉ VÝROBKY	68
11 BIOCHEMICKÉ PROCESY PŘI VÝROBĚ A ZRÁNÍ SÝRŮ	82
12 SÝRY.....	91
13 KONCENTRÁTY MLÉČNÝCH BÍLKOVIN	116
14 MLÉČNÉ A SMETANOVÉ MRAŽENÉ KRÉMY	117
15 MODERNÍ TECHNOLOGIE V MLÉKAŘSTVÍ.....	120
16 SANITACE V MLÉKÁRENSKÉM PRŮMYSLU	123
17 VÝZNAM MLÉKA A MLÉČNÝCH VÝROBKŮ VE VÝŽIVĚ ČLOVĚKA.....	133
18 LITERATURA.....	139