

Obsah

1.	Odběr vzorků mléka a mléčných výrobků	4
2.	Vyšetření syrového mléka	7
2.1.	Smyslové vyšetření mléka	7
2.2.	Stanovení kyselosti mléka	8
2.3.	Zkrácený rozbor mléka	9
2.4.	Stanovení sušiny mléka vážkově	13
2.5.	Průkazy porušení mléka	13
2.6.	Stanovení obsahu a termostability bílkovin v mléce	15
2.7.	Využití metody infračervené spektroskopie ke stanovení složení mléka	17
2.8.	Metody stanovení počtu a druhu somatických buněk v mléce	18
2.9.	Abnormální mléka	22
2.10.	Druhovlá mléka	25
2.11.	Průkazy přítomnosti reziduí inhibičních látek v mléce	27
2.12.	Mikrobiologické vyšetření mléka	40
3.	Průkazy pasterace mléka	45
4.	Vyšetření konzumního mléka	47
5.	Vyšetření smetany	50
6.	Vyšetření zahuštěného mléka	53
7.	Vyšetření sušeného mléka	55
8.	Vyšetření čistých mlékařských kultur a zákysů	58
9.	Vyšetření fermentovaných mléčných výrobků	65
10.	Vyšetření sýrů a tvarohů	68
11.	Stanovení syřitelnosti mléka, stanovení síly syřidla	71
12.	Vyšetření másla	75
13.	Kontrola účinnosti sanitace	77
14.	Přílohy	82

Doc. MVDr. Bohumíra Janštová, Ph.D. Kapitoly 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12

MVDr. Pavlína Navrátilová, Ph.D. Kapitoly 2.11. a 13