

OBSAH

Celostátní přehlídka sýrů

Výsledky 14. ročníku Celostátních přehlídek sýrů

Čurda Ladislav, Štětina Jiří 13

Současný stav sýrařství ve světě a v České republice

Kopáček Jiří 21

Komplexní vzdělávání lidských zdrojů v mlékařství

Jůzl Miroslav, Šustová Květoslava, Lužová Táňa 29

Přednášky konference Mléko a sýry

Využití FT NIR spektroskopie v mlékárenství

Šustová Květoslava 35

Nedeklarované barvení sýrů

Fajfr David, Ševčík Rudolf, Rajchl Aleš, Mukařovská Veronika, Voldřich Michal 40

Porovnání kvality mléka z konvenčního a ekologického zemědělství

Kouřimská Lenka, Legarová Veronika, Hering Pavel 44

Degradace bílkovin kravského mléka způsobená bakterií *Streptococcus agalactiae*

Åkerstedt Maria, Wredle Ewa, Lam Vo, Johansson Monika 49

Potenciál *B. cereus* a *B. licheniformis* způsobovat kažení mléčných výrobků

Němečková Irena, Hanušová Jana, Macurová Zuzana, Roubal Petr 51

Probiotické mikroorganismy v technologii sýrů

Horáčková Šárka, Sedláčková Pavla, Plocková Milada 55

Enkapsulace probiotických mikroorganismů

Lisová Ivana, Horáčková Šárka, Plocková Milada 59

Izolácia laktobacilov, laktokokov a enterokokov z tradičných slovenských špecialít

Slottová Anna, Kmeť Vladimír, Hladíková Zuzana, Smetánková Jana, Greifová Mária,
Drončovský Maroš, Greif Gabriel, Zimanová Michaela, Kološta Miroslav, Tomáška Martin 63

Využívání prebiotických oligosacharidů bakteriemi

Kunová Gabriela, Rada Vojtěch, Lisová Ivana 69

Vliv složení ternárních směsí fosforečnanových tavicích solí na pevnost tavených sýrů

Buňka František, Doudová Lucie, Weiserová Eva, Slavíková Štěpánka, Kuchař Dalibor,
Michálek Jaroslav 73

Izolace β -laktoglobulinu z koncentráту bílkovin syrovátky

Hanušová Jana, Čurda Ladislav, Diblíková Lenka 79

Želírovací vlastnosti syrovátkových bílkovin

Mihulová Miroslava, Běláková Markéta, Štětina Jiří 83

Plakátová sdělení:

Vliv letních teplot ve stáji na složení a technologické vlastnosti bazénových vzorků mléka dojníc holštýnského a českého strakatého skotu Falta Daniel, Polák Ondřej, Chládek Gustav	91
Zloženie mlieka a mastných kyselín mliečného tuku dojníc v pastevnom a organickom farmárstve. Kirchnerová Katarína, Foltys Vladimír, Špička Jiří	96
Srovnání vybraných parametrů kozího mléka a sýrů u farmy z konvenčního a ekologického zemědělství Konečná Hana, Strnadová Daniela, Šustová Květoslava	102
Obsahy vybraných stopových prvků v kozím, ovčím a kravském mléce z různých farem v České republice Rozenská Lenka, Hejtmánková Alena, Míhlová Daniela, Kolihová Dana	108
Vplyv genetického polymorfizmu mliečnych bielkovín pre syrársko-technologické vlastnosti mlieka Kirchnerová Katarína, Foltys Vladimír, Vršková Martina	112
Vliv časně a pozdní laktace na technologické vlastnosti mléka dojníc českého strakatého skotu Polák Ondřej	115
Ovčí mléko a jeho syřitelnost Strnadová Daniela, Konečná Hana, Šustová Květoslava	119
Sledování faktorů ovlivňujících obsah vitaminů a a e v mléce a mléčných výrobcích Michlová Tereza, Hejtmánková Kateřina, Pivec Vladimír, Dragounová Hedvika, Hejtmánková Alena	124
Kvalitativní a kvantitativní stanovení peroxidu vodíku produkovaného kmeny rodu <i>Lactobacillus</i> Kosová Michaela, Šviráková Eva, Jebavá Iva, Plocková Milada	128
Povrchové vlastnosti laktobacilů Sedláčková Pavla, Horáčková Šárka, Jebavá Iva, Plocková Milada	133
Vliv bakterií mléčného kvašení na růst perzistentních listerií v sýrech zrajících pod mazem Složilová Ivana, Šviráková Eva, Plocková Milada, Demnerová Kateřina	139
Tvorba biofilmů u perzistentních listerií a jejich redukce pomocí bakterií mléčného kvašení Šviráková Eva, Kuzmová Lucie, Složilová Ivana, Plocková Milada	143
Produkce biogenních aminů vybranými bakteriemi mléčného kvašení Lorencová Eva, Buňková Leona, Buňka František, Žouželková Nikola, Dráb Vladimír, Kubán Vlastimil	149
Vplyv modelových podmienok na rast a produkciu metabolitov vybranými kmeňmi enterokokov Greif Gabriel, Greifová Mária, Horvátová Zuzana	155
Testování dekarboxylasové aktivity <i>Escherichia coli</i> Kalhotka Libor, Manga Ivan, Hůlová Michaela, Přichystalová Jitka, Lužová Táňa	160
Vliv složení binárních směsí fosforečnanových solí na růst mikroorganismů v tavených sýrech Buňková Leona, Doležálková Iva, Jurčová Dora, Lorencová Eva, Buňka František	165

Vliv nopalů na senzorycké vlastnosti jogurtů	
Sýkora Vladimír, Šustová Květoslava	171
Senzorycké vnímání sladidel Stevie a Truvie v mléčných výrobcích	
Panovská Zdenka, Míková Kamila, Čmejlová Kateřina	175
Příčiny přípachů sušeného mléka	
Šnebergrová Jitka, Ševčík Rudolf, Grégrová Adéla, Devátá Iveta, Duchová Iveta, Čížková Helena	180
Ochucené syrovátkové nápoje a jejich senzorycká kvalita	
Legarová Veronika	184
Využití NIR spektroskopie ke kontrole falšování eidamských sýrů	
Lužová Táňa, Šustová Květoslava, Havlíková Marie	188
Využití NIR spektroskopie ke kontrole jakosti sýrů typu mozzarella	
Musilová Lenka, Lužová Táňa, Šustová Květoslava	192
Tvorba biogenních aminů v sýrech eidamského typu	
Černý Vladimír, Havlíková Šárka, Kvasničková Eva	197
Hodnocení syřidel pomocí vybraných fyzikálních metod	
Kozelková Monika, Jůzl Miroslav, Bubeníčková Aneta, Šustová Květoslava	203
Vliv složení binárních směsí vybraných hydrokoloidů na pevnost tavených sýrů	
Nagyová Gabriela, Buňka František, Bačová Helena, Novák Pavel	208
Vývoj vybraných parametrů sýru holandského typu v průběhu jeho zrání za zvýšené teploty	
Pachlová Vendula, Flasarová Radka, Buňka František, Buňková Leona	213
Vliv složení slané syrovátky na průběh odsolování pomocí elektrodialýzy	
Díblíková Lenka, Čurda Ladislav, Kinčl Jan	219
Norma senzoryckého hodnocení pro přírodní sýry v Německu a Kanadě	
Hrubá Renata	224
Rejstřík autorů	229