

OBSAH

1	SOUČASNÝ STAV ŘEŠENÉ PROBLEMATIKY	6
1.1	Tavené sýry	7
1.2	Termosterilace.....	7
1.3	Vliv termosterilace a podmínek skladování na jakost tavených sýrů.....	8
2	CÍL PRÁCE	11
3	ZVOLENÉ METODY ZPRACOVÁNÍ	12
3.1	Charakteristika experimentu 1	12
3.2	Charakteristika experimentu 2	13
3.3	Charakteristika experimentu 3	14
3.4	Mikrobiologický rozbor	14
3.5	Základní chemická analýza	15
3.6	Stanovení obsahu aminokyselin.....	15
3.7	Stanovení obsahu využitelného lyzinu.....	15
3.8	SDS-PAGE analýza.....	15
3.9	Hodnocení barvy	16
3.10	Senzorické hodnocení	16
3.11	Statistické vyhodnocení výsledků	16
4	HLAVNÍ VÝSLEDKY PRÁCE A DISKUZE	17
4.1	Experiment 1	17
4.2	Experiment 2	19
4.3	Experiment 3	21
5	PŘÍNOS PRÁCE PRO VĚDU A PRAXI	23
6	ZÁVĚR	24
7	SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY	25
8	SEZNAM PUBLIKACÍ AUTORA	32
9	CURRICULUM VITAE	34