

OBSAH

ABSTRAKT.....	3
ABSTRACT.....	3
OBSAH.....	4
1 SOUČASNÝ STAV ŘEŠENÉ PROBLEMATIKY	5
1.1 Tavené sýry.....	5
1.2 Tavicí soli.....	6
1.3 Výroba tavených sýrů bez tavicích soli	7
1.4 Hydrokoloidy	7
2 CÍL PRÁCE	8
3 ZVOLENÉ METODY ZPRACOVÁNÍ	9
3.1 Popis experimentu.....	9
3.2 Příprava vzorku	11
3.3 Chemická analýza	11
3.4 Senzorická analýza.....	12
3.5 Obrazová analýza mikroskopických preparátů.....	12
3.6 Dynamická oscilační reometrie.....	13
3.7 Mikrobiologický rozbor.....	13
3.8 Analýza naměřených dat.....	13
4 HLAVNÍ VÝSLEDKY A DISKUZE.....	14
4.1 I. část experimentu	14
4.2 II. část experimentu.....	15
4.3 III. část experimentu	17
4.4 IV. část experimentu	18
4.5 V. část experimentu	20
4.6 VI. část experimentu	21
5 PŘÍNOS PRÁCE PRO VĚDU A PRAXI.....	22
6 ZÁVĚR	23
SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY	24
SEZNAM PUBLIKACÍ AUTORA	30
CURRICULUM VITAE.....	32