

## OBSAH

ÚVODNÍK .....	II
<b>INFORMACE ČMSM</b>	
15 let soutěže o nejlepší mlékárenský výrobek .....	IV
Vývoj v nákupních cenách mléka v EU .....	VII
<b>VÝŽIVA</b>	
Mléčné léto tisková konference .....	IX
<b>PUTOVÁNÍ ZA SÝRY</b>	
Současnost a budoucnost libanonského mlékárenství .....	XIII
<b>OVČIARSKÉ TRADICIE NA SLOVENSKU</b> .....	XVIII
<b>OBCHOD-CENY-POLITIKA</b>	
Pohyby na mléčném trhu .....	XX
<b>KRÁTKÉ ZPRÁVY</b> .....	XXIII
<b>PREZENTACE FIREM</b>	
NOACK ČR, spol. s r.o. ....	XXIII
<b>FARMÁŘSKÝ ZPRAVODAJ</b> .....	XXV
<b>VĚDA A VÝZKUM</b>	
Vliv chloridu vápenatého a chloridu sodného na sýřitelnost mléka a následnou výtěžnost sýřeniny .....	1
Izolace a identifikace bakteriocin produkujících enterokoků ze sýrů a kvasů .....	5
Antifungální efekt a poloprovozní aplikace aktivního přípravku na bázi fermentované syrovátky v trustových chlebech .....	9
Antifungální aktivita sbírkových a nově izolovaných kmenů bakterií mléčného kvašení pro přípravu kvasů .....	14
Imunomodulační a prebiotické vlastnosti <i>Dunaliella salina</i> .....	18
Přirozené systémy ochrany proti bakteriofágům u bakterií mléčného kvašení .....	21

## CONTENT

LEADING ARTICLE .....	II
<b>CMDA INFORMATION</b>	
15 years of competition for the best dairy product .....	IV
Development in the purchase price of milk in the EU .....	VII
<b>NUTRITION</b>	
Press Release - Milk Summer .....	IX
<b>THE WORLD OF CHEESES</b>	
The present and future of Lebanese dairy .....	XIII
<b>SHEEP TRADITION IN SLOVAKIA</b> .....	XVIII
<b>TRADE - PRICES- POLITICS</b>	
Movements on the milk market .....	XX
<b>NEWS IN BRIEF</b> .....	XXIII
<b>COMPANY PRESENTATION</b>	
NOACK. CZ Ltd. ....	XXIII
<b>FARMER NEWSLETTER</b> .....	XXV
<b>SCIENCE AND RESEARCH</b>	
The effect of calcium chloride and sodium chloride to rennet clotting time and following yield of curd .....	1
Isolation and identification of bacteriocin producing <i>Enterococci</i> from cheeses and sourdoughs .....	5
Antifungal effect and pilot application of whey ferment in toast bread .....	9
Antifungal activity of collection and newly isolated strains of lactic acid bacteria for sourdough preparation .....	14
Immunomodulation and prebiotic properties of <i>Dunaliella salina</i> .....	18
Natural Bacteriophage Defence Systems of Lactic acid Bacteria .....	21

## MLÉKAŘSKÉ LISTY - zpravodaj

Periodicita: 6x ročně • Místo vydávání: Praha • ISSN 1212 - 950X

**163 \* 24. SRPEN 2017 \* ROČNÍK 28 / 163 \* 24. AUGUST 2017 \* VOLUME 28**

Evidenční číslo přiděleno MK ČR E 10654

Vydavatel: MILCOM a.s., Ke Dvoru 12a, 160 00 Praha 6, IČO 16193296

Vydává MILCOM a.s. - Výzkumný ústav mlékárenský ve spolupráci s Českomoravským svazem mlékárenským a s Českým národním komitétem Mezinárodní mlékařské federace.

Redakční rada: Ing. Petr Roubal, CSc., Ing. Jan Drbohlav, CSc., Ing. Jiří Kopáček, CSc., doc. Ing. Milada Plocková, CSc., Ing. Šárka Horáčková, CSc., Ing. Luisa Benešová, doc. Ing. Bohuslav Rittich, CSc., Ing. Irena Němečková, Ph.D., PhDr. Hana Přibylková.

Adresa redakce: Ke Dvoru 12a, 160 00 Praha 6 - Vokovice, tel.: 235 354 551-2, fax: 235 358 107,

e-mail: mlekarске.listy@milcom-as.cz, www.mlekarске.listy.cz, www.milcom-as.cz

Výroba: Janova dílna

Podávání novinových zásilek povoleno Česká pošta, a.s., č. smlouvy 00 051/2003

Časopis je citován - The Journal is cited by: Food Science and Technology Abstracts,

Česká zemědělská a potravinářská bibliografie (Czech Agricultural and Food Bibliography)