

OBSAH

ÚVODNÍ	II
INFORMACE ČMSM	
TZ Fortifikované výrobky zlepšují kvalitu života seniorů	III
Vývoj v nákupních cenách mléka v ČR a vybraných zemích EU	IV
MEZINÁRODNÍ MLÉKAŘSKÁ FEDERACE IDF	
Světový summit IDF - Výrobky pro příští generaci	VI
RUZNÉ INFORMACE	X
PREZENTACE FIREM	
NOACK ČR, spol. s.r.o.	XI
OSOBNÍ ZPRÁVY	XII
OBCHOD - CENY - POLITIKA	
Trendy produkce biomléka a jeho uplatnění na evropském trhu	XIV
Zemědělství Unie v číslech	XVI
VĚDA A VÝZKUM	
Rezistence laktobacilů k antibiotikům	1
Kvalifikovaný odhad tržeb za mléko při krmení dojnic silážemi z luskovino-obilných směsek	4
Vývoj softwarového nástroje (IMPE-COAG) pro sledování enzymatické koagulace mléka metodou impedanční spektroskopie	7
Optimalizace použití probiotické kvasinky <i>Saccharomyces boulardii</i> do kefírů	11
Metoda PCR kvantifikace bakteriofága 936 v mléčných produktech	15
Vývoj softwarového nástroje (PM CIS) pro predikci mléčných složek pomocí spektrálních dat impedance	18
Pavláková zrací zkouška modelově kontaminovaných tvarohů	21
Využití MALDI - TOF MS pro identifikaci bakterií způsobujících kažení mlékárenských výrobků	24

CONTENT

LEADING ARTICLE	II
CMDA INFORMATION	
Press information - Fortified products improve the quality of seniors life	III
Development in the purchase price of milk in the Czech Republic and selected countries in EU	IV
INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION IDF	
IDF World Dairy Summit - Products for next generation	VI
DIFFERENT INFORMATION	X
COMPANY PRESENTATION	
NOACK. CZ Ltd.	XI
PERSONAL NEWS	XII
TRADE - PRICES - POLITICS	
Trends of bio milk production and their application on European market	XIV
EU Agriculture in numbers	XVI
SCIENCE AND RESEARCH	
Resistance of lactobacilli to antibiotics	1
Educated guess of farm money income for raw milk sale feeding of dairy cows with the silage from legume-cereal mixtures	4
Development of the software tool for evaluation of milk enzymatic coagulation by impedance spectroscopy method (IMPE-COAG)	7
Optimalization and application of probiotic yeast <i>Saccharomyces boulardii</i> into kefir	11
Method of PCR quantification of bacteriophage 936 in dairy products	15
Development of the software tool for prediction of milk components by impedance spectral data (PM CIS)	18
Pavlak s ripening test of model contaminated acid curd	21
Application of MALDI - TOF MS for the identification of bacteria causing spoilage of dairy products	24