

OBSAH

ÚVODNÍ	II
INFORMACE ČMSM	
Vývoj v nákupních cenách mléka v ČR a vybraných zemích EU	III
Mlékárenský výrobek roku 2019	V
MEZINÁRODNÍ MLÉKAŘSKÁ FEDERACE IDF	
Světový mlékárenský summit IDF 2019	VIII
Průvodce správným welfare zvířat chovaných na mléko 2.0	VIII
PUTOVÁNÍ ZA SÝRY	
Historie výroby sýrů – 2. část	IX
PREZENTACE FIREM	
NOACK ČR, spol. s.r.o.	XIII
OBCHOD-CENY-POLITIKA	
Trendy a potenciál	XIV
Co řídí evropský trh s bioprodukty?	XIV
RŮZNÉ	
Test bílých jogurtů	XVII
OSOBNÍ ZPRÁVY	XVIII
SEMINÁŘE, VÝSTAVY, VELETRHY	
Sýry a víno Prachatice 2019	XIX
INFORMACE	XX
VĚDA A VÝZKUM	
Příprava a in vitro testování antifugálního fermentu na bázi kyselé zahuštěné syrovátky pro pekárenské účely	1
Aktuální pohled na pasteraci mléka	6
Výskyt DDT v syrovém mléce v období 2005 – 2018	9
Jubilejní „Mléčné fórum 2019“ v Berlíně	12

CONTENT

LEADING ARTICLE	II
CMDA INFORMATION	
Development in the purchase price of milk in the Czech Republic and selected countries in EU	III
Dairy product of the year 2019	V
INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION - IDF	
World dairy summit IDF 2019	VIII
IDF Guide to good animal welfare in dairy production 2.0	VIII
THE WORLD OF CHEESES	
History of cheese production – 2 nd part	IX
COMPANY PRESENTATION	
NOACK CZ Ltd.	XIII
TRADE - PRICES - POLITICS	
Trends and potential	XIV
What is driving the EU organic market?	XIV
MISCELLANEOUS	
Test of white yoghurts	XVII
PERSONAL NEWS	XVIII
SEMINARS, EXHIBITIONS, FAIRS	
Cheese and wine Prachatice 2019	XIX
INFORMATION	XX
SCIENCE AND RESEARCH	
Preparation and in-vitro testing of antifugal ferment based on acid whey concentrated by reverse osmosis for bakery applications	1
Current view of milk pasteurization	6
Occurrence of DDT in raw milk during 2005-2018	9
Jubilee “Dairy Forum 2019” in Berlin	12