

# OBSAH

<b>ÚVODNÍK</b> .....	II
<b>INFORMACE ČMSM</b>	
Situace na trhu s mlékem .....	IV
Používání vyhrazených názvů pro mléko a mléčné výrobky, označování rostlinných výrobků .....	VII
Aktivity pracovní skupiny pro mléko při ČTP pro potraviny .....	VIII
<b>NUTRIČNÍ ZNAČENÍ POTRAVIN</b>	
Kulatý stůl v Evropském parlamentu .....	IX
Označování výživových hodnot na přední straně obalu a jeho dopady na udržitelné označování potravin .....	IX
<b>ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ</b>	
Proč při produkci mléka vznikají skleníkové plyny? .....	XII
<b>PUTOVÁNÍ ZA SÝRY</b>	
Do Indie za sýrem paneer, ale i dalšími sýry a tradičními indickými mléčnými výrobky .....	XIV
<b>PREZENTACE FIREM</b>	
Základy Madety položili před 120 lety pánové Št'astný a Nádherný .....	XVIII
<b>RŮZNÉ</b>	
Česká chut'ovka 2022 .....	XIX
<b>VĚDA A VÝZKUM</b>	
Vliv aktivních složek sanitálních roztoků na tvorbu bakteriálních biofilmů .....	1
<i>Dunaliella salina</i> – nejbohatší zdroj betakarotenu .....	8
Stanovení vybraných aminokyselin v nízkodohříváných sýrech během procesu zrání technikou kapilární elektroforézy s UV detekcí .....	11
Antifungální aktivita kvasinek vůči kontaminantům rodu <i>Aspergillus</i> spp. a <i>Penicillium</i> spp. ....	17
Molekulárně-genetické metody založené na PCR využitelné pro detekci a identifikaci mikroorganismů v mlékárenství .....	24

# CONTENT

<b>LEADING ARTICLE</b> .....	II
<b>CMDA INFORMATION</b>	
Situation on dairy market .....	IV
Using protected names for milk and dairy products, labelling of plant products .....	VII
Activities of working group for milk of CTP for food .....	VIII
<b>NUTRITIONAL FOOD LABELING</b>	
Round table in European parliament .....	IX
Labeling of nutritional values on the front of the pack and its effects on sustainable food labeling .....	IX
<b>ENVIRONMENT</b>	
Why are greenhouse gases created during milk production? .....	XII
<b>THE WORLD OF CHEESES</b>	
Visit of India to see paneer and other cheese and traditional Indian dairy products .....	XIV
<b>COMPANY PRESENTATION</b>	
Foundation of Madeta 120 years ago .....	XVIII
<b>MISCELLANEOUS</b>	
Czech goodness 2022 .....	XIX
<b>SCIENCE AND RESEARCH</b>	
Influence of sanitary solutions active substances on the formation of bacterial biofilms .....	1
<i>Dunaliella salina</i> – the best source of $\beta$ -carotene .....	8
Determination of selected amino acids in low-scalded cheeses during the ripening process by capillary electrophoresis technique with UV detection .....	11
Antifungal activity of yeast against fungal contaminants <i>Aspergillus</i> spp. and <i>Penicillium</i> spp. ....	17
PCR-based molecular-genetic methods suitable for the detection and identification of microorganisms in the dairy industry .....	24