

OBSAH

ÚVODNÍK	II
INFORMACE ČMSM	
Situace na trhu s mlékem	III
EVROPSKÁ MLÉKAŘSKÁ ASOCIACE EDA	
Výroční zasedání EDA se v roce 2025 uskutečnilo v Utrechtu	VII
PUTOVÁNÍ ZA SÝRY	
Chile – za sýry do země plné kontrastů	IX
VÝZKUMNÝ ÚSTAV MLÉKÁRENSKÝ	
Program akcí 2026	XIV
Týden mléka 2026 v Národním zemědělském muzeu Praha	XV
OBCHOD, CENY, POLITIKA	
EU otevírá svůj trh mléčným výrobkům z USA	XVII
Nový Zéland: Fonterra prodá spotřebitelské značky společnosti Lactalis	XIX
VÝSTAVY, VELETRHY, KONFERENCE	
Soutěž o nejlepší stádo a dojnici.	
Vstoupili jsme do 31. ročníku!	XXI
Tradiční výukové přehlídky sýrů	XXII
OSOBNÍ ZPRÁVY	XXIV
LEGISLATIVA	
Nařízení EUDR bude zjednodušeno a opět odloženo	XXV
SÝROVÁ ABECEDA	
Camembert, Colby, Comté	XXVI
VĚDA A VÝZKUM	
Možnosti detekce falšování mléka redukcí počtu somatických buněk různými metodami	1
Vliv seleničitanu sodného na produkci, morfologii a strukturu bakteriální celulózy produkované kmenem <i>Komagataeibacter xylinus</i> CCM 2360	6
Antifungální účinek bakterií mléčného kvašení v jedlých povlacích na mrkvi	10
Mikrobiální profily sýrů zrajících pod mazem vyráběných v ČR	14

CONTENT

LEADING ARTICLE	II
CMDA INFORMATION	
Situation on dairy market	III
EUROPEAN DAIRY ASSOCIATION EDA	
EDA Annual Meeting took place in Utrecht in 2025	VII
WANDERING FOR CHEESES	
Chile – for cheeses to the land full of contrasts	IX
DAIRY RESEARCH INSTITUTE	
Programme of actions in 2026	XIV
Milk Week 2026 in National agricultural museum Prague	XV
TRADE, PRICES, POLITICS	
EU opens its market to dairy products from the USA	XVII
New Zealand: Fonterra will sell its consumer brands to Lactalis	XIX
EXHIBITIONS, TRADE FAIRS, CONFERENCES	
Competition for the best herd and dairy cow.	
We entered the 31st year!	XXI
Traditional educational cheese exhibitions	XXII
PERSONAL NEWS	XXIV
LEGISLATION	
EUDR regulation will be simplified and postponed again	XXV
CHEESE ALPHABET	
Camembert, Colby, Comté	XXVI
SCIENCE AND RESEARCH	
Possibilities of detecting milk adulteration by reducing the somatic cell count using various methods	1
Effect of sodium selenite on the production, morphology and structure of microbial cellulose produced by <i>Komagataeibacter xylinus</i> CCM 2360	6
Antifungal activity of lactic acid bacteria in edible coatings on carrots	10
Microbial profiles of smear-ripened cheeses produced in the Czech republic	14