

ÚVODNÍK	II
----------------------	----

INFORMACE ČMSM

Situace na trhu s mlékem	IV
Opatření proti týrání zvířat	VII
Slintavka a kulhavka	VIII

EVROPSKÁ MLÉKAŘSKÁ ASOCIACE EDA

Strategická konference EDA 2025	XIII
---------------------------------------	------

VÚM

Zkušební laboratoř MILCOM a.s. VÚM	XV
--	----

PUTOVÁNÍ ZA SÝRY

Asiago – výtečný horský sýr ze severu Itálie	XVI
--	-----

RŮZNÉ

Společnost Brazzale SPA oslavila 240 let své úspěšné existence	XX
Návštěva v největší sbírce sýrových etiket	XXII

VÝSTAVY, VELETRHY, KONFERENCE

Den s mlékem na Mendelu	XXIII
Veletrh Biofach 2025 s pohledem na mléčné výrobky	XXIV
19. Sympozium o probiotikách a prebiotikách přineslo nová témata a zajímavé výzkumy	XXVIII

VĚDA A VÝZKUM

Hodnocení mikrobiologických parametrů nebalených zmrzlin z lokální produkce České republiky	1
Izolácia, charakterizácia a re-utilizácia autochtónnych kyslomliečnych baktérií zo surového kozieho mlieka	5
Doporučení řešení mikrobiologických analýz surového kozího mléka při přerušení teplotního řetězce	10

LEADING ARTICLE	II
------------------------------	----

CMDA INFORMATION

Situation on dairy market	IV
Measures against animal cruelty	VII
Foot and mouth disease	VIII

EUROPEAN DAIRY ASSOCIATION EDA

Strategic conference EDA 2025	XIII
-------------------------------------	------

VÚM

Testing laboratory MILCOM a.s. VÚM	XV
--	----

WANDERING FOR CHEESES

Asiago – excellent mountain cheese from northern Italy ...	XVI
--	-----

MISCELLANEOUS

Company Brazzale SPA celebrated 240 years of successful existence	XX
Visit in the biggest collection of cheese labels	XXII

EXHIBITIONS, FAIRS, CONFERENCES

Day with milk at Mendelu	XXIII
Trade fair BIOFACH 2025 with view of dairy products	XXIV
The 19th Symposium on probiotics and prebiotics brought new topics and interesting research	XXVIII

SCIENCE AND RESEARCH

Evaluation of microbiological parameters of unpackaged ice creams from local production in the Czech Republic	1
Isolation, characterization and re-utilization of autochthonous lactic acid bacteria from raw goat's milk	5
Reccomendations of solution for microbiological analysis of raw goat milk in case of interruption of the temperature chain	10