

OBSAH

| | |
|---|----|
| Obsah..... | 5 |
| ÚVOD | 6 |
| 1. VÝZNAM SLOŽEK MLÉKA..... | 7 |
| 1.1 Mléčný tuk..... | 7 |
| 1.1.1 Složení a struktura..... | 7 |
| 1.1.2 Technologický význam..... | 9 |
| 1.2 Bílkoviny mléka | 12 |
| 1.2.1 Složení a struktura..... | 12 |
| 1.2.2 Technologický význam..... | 14 |
| 1.3 Laktóza a její technologický význam..... | 18 |
| 2. ZMĚNY SLOŽEK MLÉKA | 19 |
| 2.1 Změny v pruvovýrobě | 19 |
| 2.2 Změny během zpracování | 20 |
| 2.2.1 Účinek tepla (tepelného ošetření) | 24 |
| 2.2.2 Účinek tlaku | 28 |
| 3. PŘÍNOS PRÁCE PRO VĚDU A PRAXI | 31 |
| 4. ZÁVĚR..... | 32 |
| Seznam literatury | 33 |
| Seznam tabulek a obrázků | 42 |
| Seznam použitých symbolů a zkratek..... | 43 |
| Poděkování..... | 43 |
| Odborný životopis autora..... | 44 |