

8 PŘÍLOHY



Foto č. 1 Ohřívání vzorků mléka ve vodní lázni

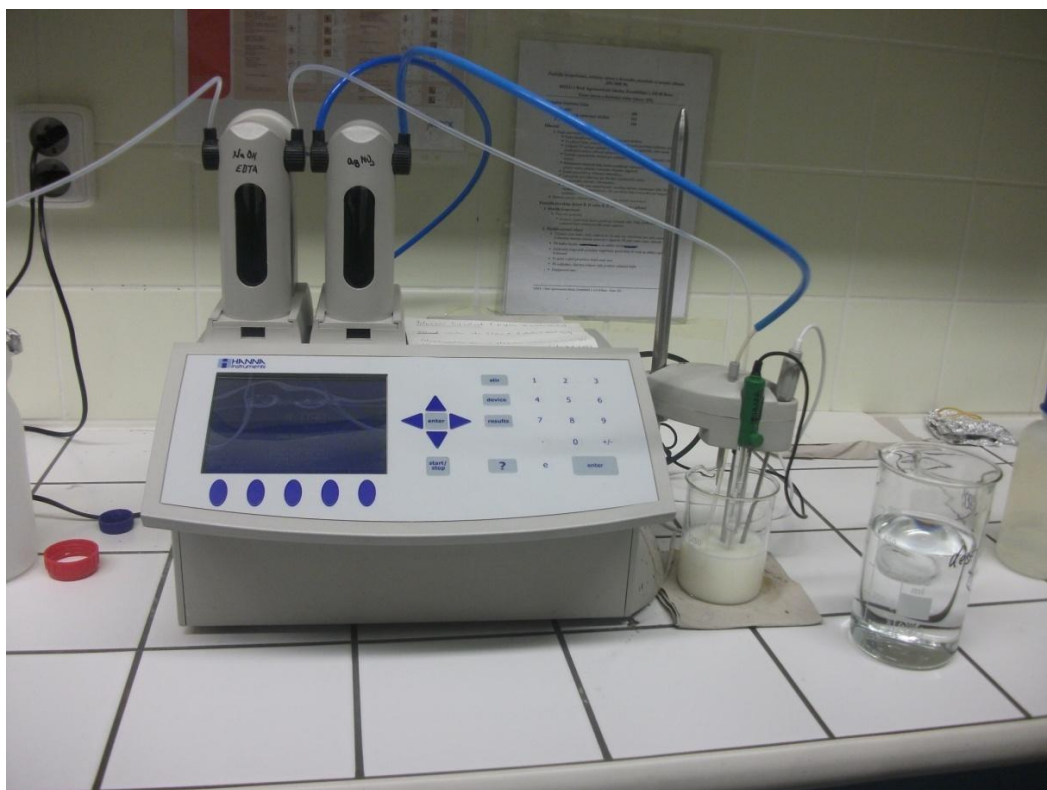


Foto č. 2 Potenciometrický titrátor HI902 od firmy Hanna instruments®



Foto č. 3 Ohřev vzorků mléka pro stanovení syřitelnosti, kvality sýřeniny a syrovátky

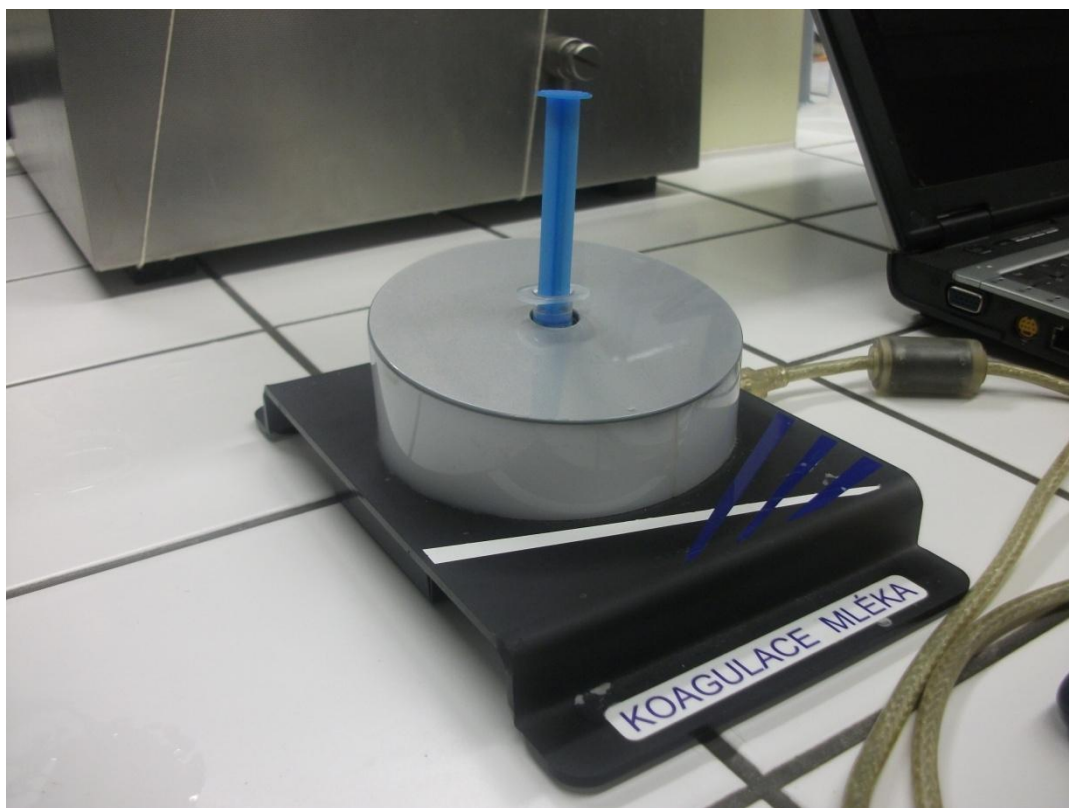


Foto č. 4 Nefelo–turbidimetrický snímač



Foto č. 5 Vzorek mléka po hodinovém působení enzymatického syřidla



Foto č. 6 Sýřenina 1. jakostní třídy

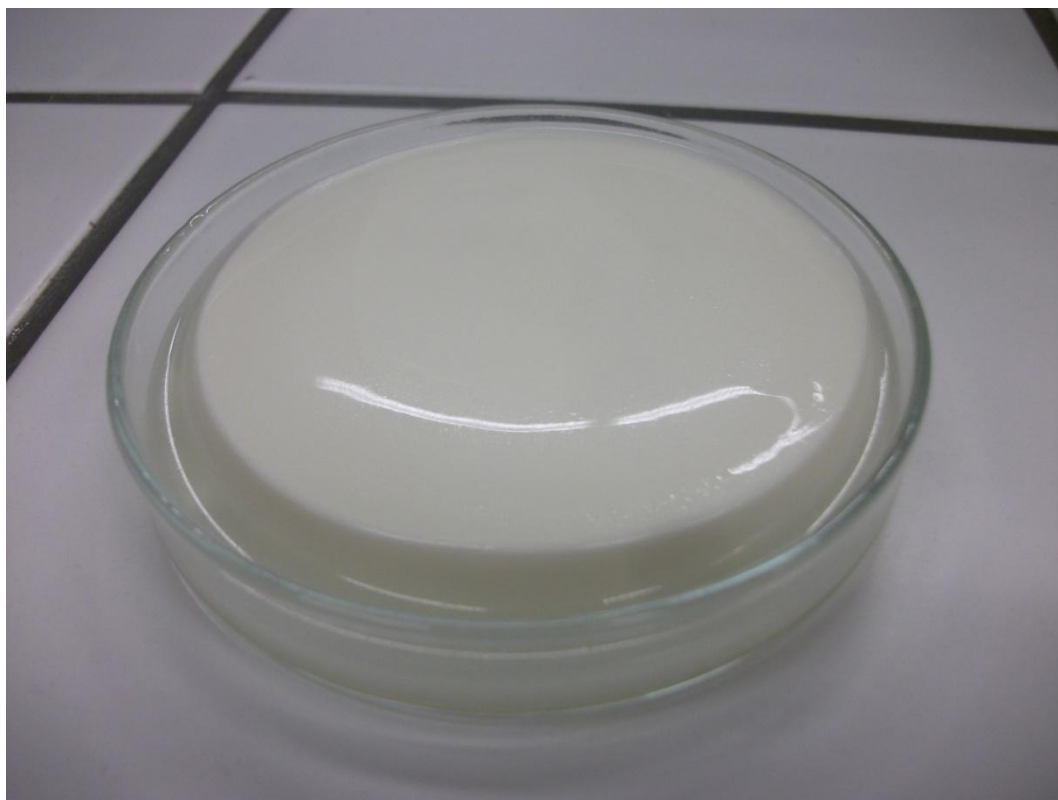
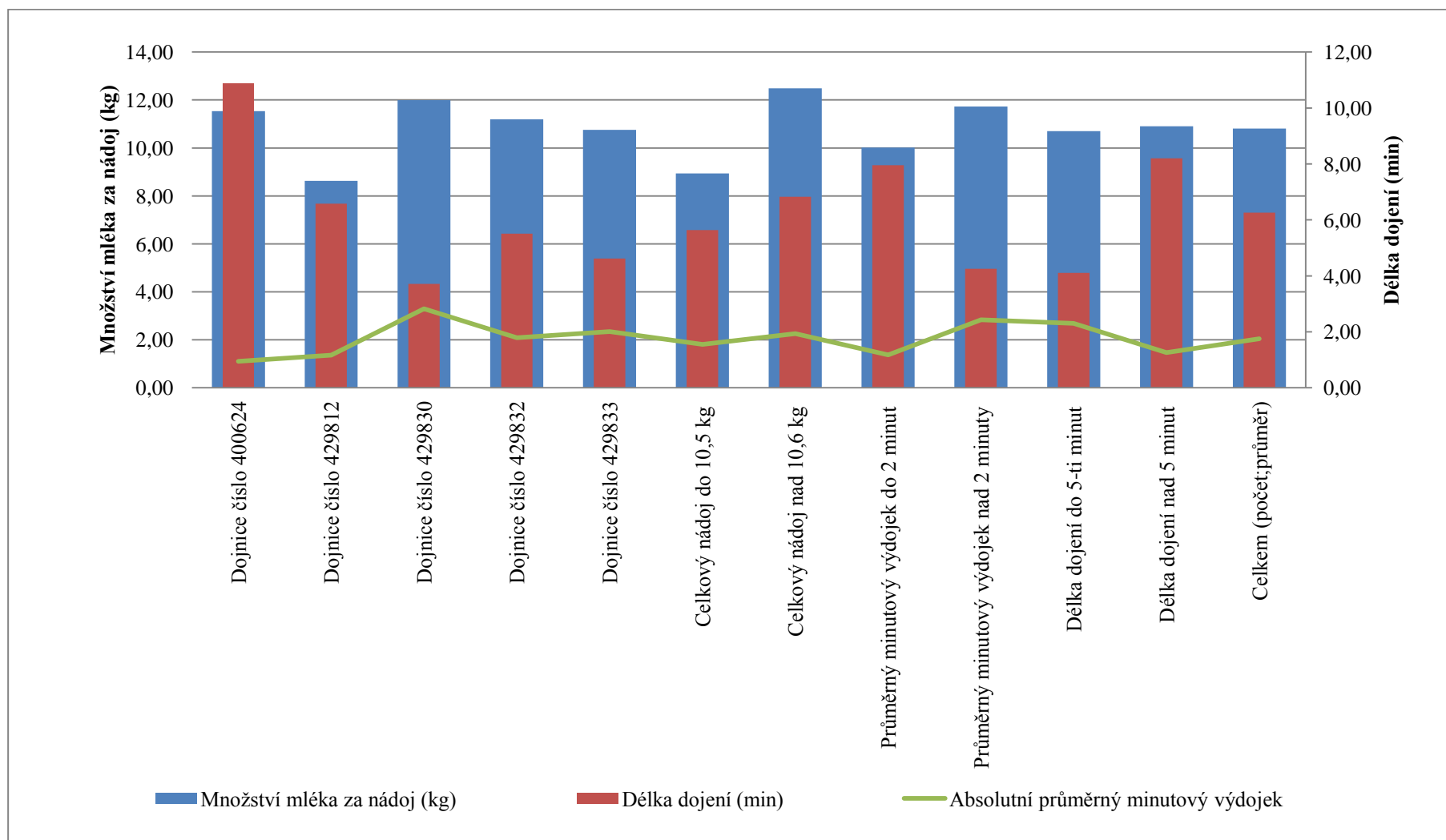


Foto č. 7 Sýřenina 2. jakostní třídy



Foto č. 8 Julie C5



Graf č. 18 Parametr dojitelnosti ve vztahu k množství a délce dojení