Otázka: Mléko a mléčné výrobky

Předmět: Zbožíznalství

Přidal(a): Hany

SLOŽENÍ:

Mléko je tekutina složená ze sušiny a vody:

- 13% sušina
- 87% voda
- 3,5% mléčná bílkovina
- 4,5% mléčný cukr (laktóza)
- 4% mléčný tuk
- 1% minerální látky

ZPRACOVÁNÍ A DRUHY MLÉKA

Zpracování mléka:

- příjem mléka a vstupní kontrola
- tepelné ošetření – pasterizace- 90°C (vysoká pasterizace), šetrná- 71- 74°C, uperizace- 135- 150°C (trvanlivé mléko)
- odstřeďování
- balení a expedice

Druhy mléka:

- konzumní mléko (pasterizované- 2 dny)
- trvanlivé (uperizace- 3 měsíce)
- zahuštěné
- sušené
- kysané
- kyselé podmáslí
- smetana
- jogurty

VÝROBA SYRŮ A JEJICH SORTIMENT

- výroba- zahřívání mléka na 70°C (pasterizace)
- nastavení obsahu tuku (úprava přidáním nebo odebráním smetany)
- srážení mléka (přidávají se sráželdla, které vysráží kasein) – výsledkem je sýřenina nebo tvaroh, ta se poté drobí nebo krájí
- lisování a tvarování sýrové hmoty
- !namáčení v solném roztoku!
- zrání sýra

DRUHY SÝRŮ

- podle druhu mléka
    - kravské – téměř všechny druhy sýrů
    - ovčí (brynza, oštěpek)
    - kozí
- podle obsahu tuku
    - smetanové – 50%
    - plnotučné – 45%
    - tučné – 40%
    - polotučné – 20%
    - nízkotučné – 10%
- podle obsahu vody
    - měkké sýry – čerstvé sýry a zrající
    - tvrdé sýry
- podle srážení

- sladké sýry (měkké, zrající, tvrdé, plísňové, ovčí a kozí)
- kyselé sýry (tvarůžky)