

Mleko

- Mleko
- Zbrala in uredila:
- Milena Hrovat, univ. dipl. inž

MLEKO

- JE PROIZVOD MLEČNE ŽLEZE, KI GA DOBIMO Z ENO ALI VEČ POPOLNIH MOLŽ KRAV, OVAC, BIVOLIC.
- Je odličen vir beljakovin, mlečnih maščob in sladkorja

Hranilna vrednost

- Voda 87, 5%
- Suha snov 12, 5 %

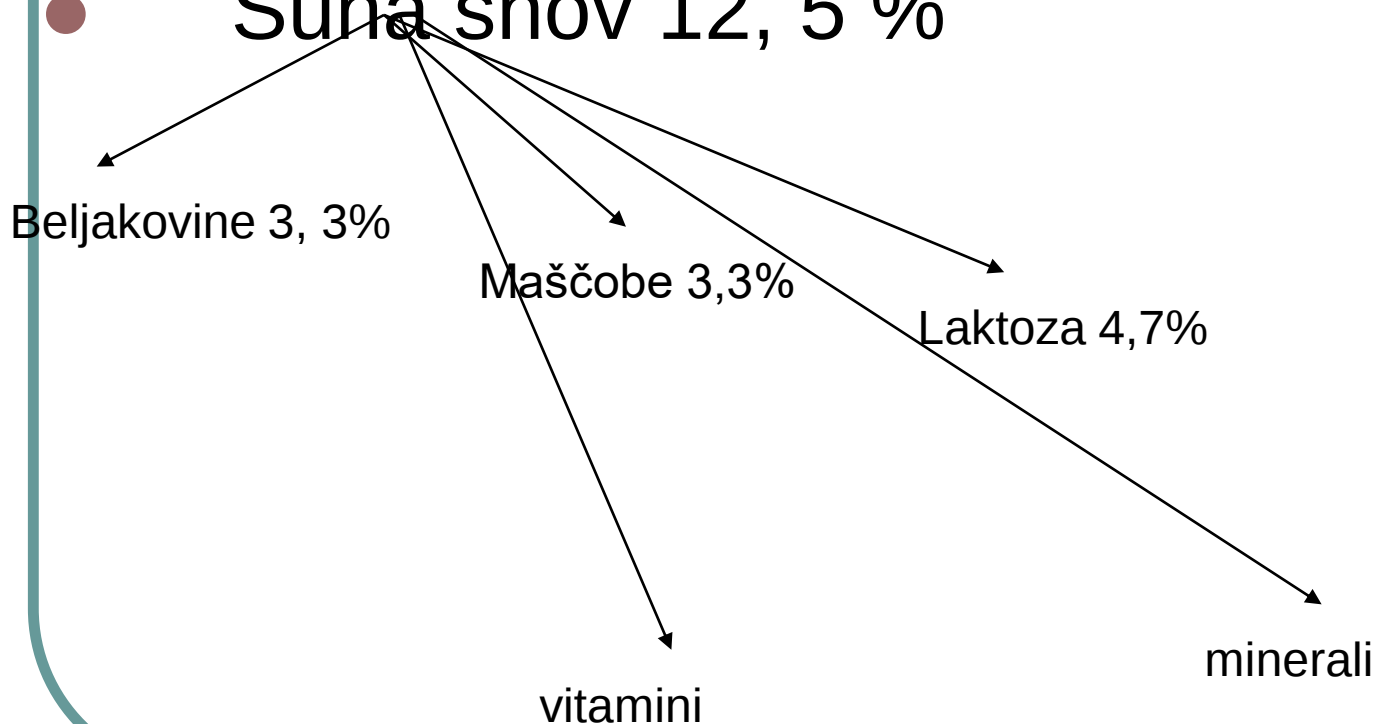
Beljakovine 3, 3%

Maščobe 3,3%

Laktoza 4,7%

vitamini

minerali



Postopek z mlekom v mlekarni

- Sprejem
- Hlajenje in centrifugiranje
- Toplotna obdelava
- Hlajenje
- Homogenizacija
- Standardizacija
- Deodorizacija
- Polnjenje v embalažo

Mlečni izdelki

- Konzumno mleko in mlečni napitki
- Dehidrirani mlečni izdelki
- Fermentirani mlečni izdelki
- Mlečni izdelki z veliko maščobe
- Siri in skute
- sladoled

Konzumno mleko

- Pasterizirano, sterilizirano
- Polno, polposneto, posneto
- Razloži:

Dehidrirani mlečni izdelki

- Evaporirano mleko(zgoščeno neslajeno)
- Kondenzirano mleko (zgoščeno slajeno)
- Mleko v prahu



- Fermentirani izdelki: nastanejo z mlečno kislinskim vrenjem
- Kislo mleko, jogurt, kefir, acidofilno mleko, probiotiki



Mlečni izdelki z veliko maščobe

- Maslo
- smetana



Siri in skute

- Nastanejo s koagulacijo kazeina ob dodatku sirišča ali kisline
- Mehki, trdi siri
- Polnomastni, mastni
- Pusti



Sladoled

- Je izdelek iz mleka, sladkorja, smetane, masla, rumenjakov, stabilizatorjev in emulgatorjev. Sladoledno mešanico pasteurizirajo, homogenizirajo, hladijo, zoriijo, oblikujejo in zmrzujejo.



- Pomen mleka v pekarstvu in slaščičarstvu
- Okus
- Barva
- Rahlost
- Boljši lepek
- Daljša svežina

- Skuta: nadevi, kreme, mase
- Maslo: testo, mase, kreme
- Smetana: kreme, polnila
- Dehidrirani izdelki: testo, mase, dekoracija
- Jogurt: kreme, mase
- Siri: posipi