

Transport mleka i mlečnih proizvoda

Vrsta: Seminarski | Broj strana: 8 | Nivo: Visoka tehnička škola, Kragujevac

Mleko je proizvod mlečne žlezde različitih vrsta sisara (krava, koza, ovaca), predodređen za ishranu mladog organizma jer sadrži skoro sve materije potrebne za razvoj i rast. Mleko je univerzalna namirnica koju možete koristiti u pripremi većine jela, od slanih do slatkih, i s kojom možete započeti i završiti dan. Kravlje mleko dobija se od zdravih, dobro negovanih i ispravno hranjenih krava. Kvaliteta mleka zavisi od vrste krave, dobi, zdravlja i hranjenja životinje, od načina muže i postupka s mlekom nakon muže. Kvalitetno mleko je žućkaste boje, neprozirno, čisto, ugodnog mirisa, blagog i slatkastog ukusa, dok je mleko lošeg kvaliteta plavkasto, vodenasto, kiselkastog ukusa, neugodnog mirisa na staju ili hranu životinje.

Mleko možemo konzumirati sirovo i tada je najzdravije, ali uz uslov da potiče od zdravih životinja. Nakon dolaska u mlekaru, sirovo se mleko u posebnim uređajima pasterizuje, tj. zagreva na temperaturu od 85°C u trajanju od 20 sekundi, čime se uništavaju patogeni i uslovno patogeni mikroorganizmi.

Sastav i nutricija :

Međutim, sastav mleka se veoma razlikuje od vrste do vrste: kravlje mleko je totalno drugačija supstanca od kozjeg, na primer, što će primetiti svaka osoba koja proba oba. Faktori kao što su sadržaj laktoze, proporcija i veličina globula masti i jačina ugrušaka, koje stvaraju čovečji enzimi prilikom varenja mleka, mogu da se razlikuju od rase do rase i od sisara do sisara.

Osnovni zahtevi kvaliteta mleka su :

- ◆◆◆◆◆◆ da sadrži najmanje 3,2% mlečne masti
- ◆◆◆◆◆◆ da sadrži najmanje 3,0% belančevina
- ◆◆◆◆◆◆ da sadrži najmanje 8,5% s.m. bez masti
- ◆◆◆◆◆◆ da mu je gustina 1,028 – 1,034 g/cm na T = 20 °C
- ◆◆◆◆◆◆ da mu je kiselinski stupen 6,6 – 6,8 °SH, pH vrednost 6,5-6,7
- ◆◆◆◆◆◆ da mu tačka smrzavanja nije veća od -0,517 °C
- ◆◆◆◆◆◆ da mu rezultat alkoholne probe s 72% EtOH bude negativan

Zdravstvena ispravnost mleka

Uzimanje uzoraka za ispitivanje kvaliteta mleka

- o Dva za utvrđivanje udela mlečne masti
- o Dva za utvrđivanje udela belančevina
- o Jedan za utvrđivanje broja mikroorganizama
- o Jedan za utvrđivanje broja somatskih ćelija
- o Jedan za utvrđivanje tačke smrzavanja
- o Jedan za utvrđivanje inhibitornih materija

OBRAČUN OSNOVNE CENE MLEKA

$$OCM = (M \times V1) + (B \times V2)$$

Gdje je:

OCM = osnovna cena mleka

M = % masti u mleku

B = % udeo belančevina u mleku

V1 = novčana vrednost masne jedinice, za kravlje mlekodin

V2 = novčana vrednost jedinice belančevina, za kravlje mlekodin

Ukoliko mleko ima manje od 3,2% mlečne masti i 3,0% belančevina obračunata cena mleka umanjuje se zadin/l.

----- OSTATAK TEKSTA NIJE PRIKAZAN. CEO RAD MOŽETE
PREUZETI NA SAJTU. -----

www.maturskiradovi.net

MOŽETE NAS KONTAKTIRATI NA E-MAIL: maturskiradovi.net@gmail.com