

Druhy konzumného mlieka

Druhy konzumného mlieka podľa množstva tuku:

- mlieko plnotučné neštandardizované, alebo gazdovské – bez úpravy tuku
- mlieko plnotučné štandardizované – mlieko s obsahom tuku najmenej 3,50% hmotnostných,
- mlieko čiastočne odtučnené, alebo polotučné – mlieko o množstve tuku najmenej ako 1,50% hmotnostných a najviac ako 1,80% hmotnostných,
- mlieko odtučnené, alebo nízkotučné – mlieko o množstve tuku najviac 0,5% hmotnostného.

Mlieko môže obsahovať ľubovoľný obsah tuku, ktorého množstvo vyjadrené v hmotnostných percentách sa musí uviesť v blízkosti názvu.

Druhy konzumného mlieka podľa spôsobu tepelného ošetrenia:

- pasterizované,
- vysokopasterizované,
- ošetrené ultravysokotepelným ohrevom (UHT)
- termosterilizované

Konzumné mlieko, ktoré nie je tepelne ošetrené, musí sa na obale označiť slovami „tepelne neošetrené“; v obchodnom názve možno uvádzať aj slovo „čerstvé“, ktoré nenahrádza informáciu o tom, že mlieko nie je tepelne ošetrené.

Trvanlivé mlieko

Trvanlivé mlieko je konzumné mlieko, ktoré sa vyrába z kravského mlieka a je len tepelne ošetrené. Spôsob tepelného ošetrenia je ultravysokotepelný ohrev - UHT (Ultra Heat Treatment). Mlieko sa zahrieva na teplotu 135 °C veľmi krátku dobu (1-2 sekundy). Potom sa mlieko rýchlo schladí a plní v aseptickom prostredí do aseptických obalov. Tým sa eliminujú prakticky všetky prítomné mikroorganizmy a mlieko získava najmenej 3-mesačnú trvanlivosť aj pri izbovej teplote.

Trvanlivosť mlieka zabezpečuje UHT technológia, ktorá je vlastne zahrevom na vyššiu teplotu ako u vy-

sokopasterizovaného mlieka a nie prídanie konzervačných látok, ako sa mnohí ľudia nesprávne domnievajú. Trvanlivé mlieko prináša konzumentom viacero nezastupiteľných výhod, ktoré spočívajú najmä v jeho dlhodobej trvanlivosti. Aseptické balenie a kartónový obal svojimi vlastnosťami ochraňuje mlieko pred vonkajšími vplyvmi, ako sú teplo, svetlo (tekutiny sú náchylné na zmenu vlastností, ak na nich pôsobí svetlo) a vzduch. Spotrebiteľ nemusí mlieko okamžite po nákupe skonzumovať, môže ho skladovať až do ukončenia doby trvanlivosti pri teplote do 24 °C spravidla 3 mesiace.

Sušené mlieko

Sušené mlieko a sušená smotana sú mliečne výrobky vyrobené sušením pasterizovaného mlieka, so štandardizovaným množstvom tuku. Ochutené sušené mliečne výrobky sú výrobky s prídáním ochucujúcich zložiek, ako sú čokoláda, kakao, karamel a iné. Sušené mliečne výrobky sa vyrábajú len v jednej triede kvality a podľa množstva tuku v nich sa členia na tieto trhové druhy:

- sušené mlieko plnotučné – obsah tuku najmenej 26,0 a menej ako 42,0%.
- sušené mlieko čiastočne odtučnené – obsah tuku viac ako 1,5 a menej ako 26,0%.
- sušené mlieko odtučnené – obsah tuku najviac 1,5%.
- sušená smotana – obsah tuku najmenej 42,0%.

Všetky trhové druhy sušeného mlieka môžu obsahovať najviac 5,0% vody.

Technológia výroby pozostáva z nasledovných krokov:

- základné ošetrenie mlieka
- štandardizácia mlieka
- vysokotepelné ošetrenie
- viacstupňové zahustenie mlieka
- homogenizácia
- sušenie v sušiarňach stykom s prúdom horúceho filtrovaného vzduchu, prípadne na vyhrievaných rotačných valcoch
- chladenie balenie a hodnotenie