

Mliečne výrobky

Kyslomliečne výrobky sú vyrábané z mlieka pôsobením špeciálnych baktérií. Dochádza k cieľnému kvaseniu mlieka a pridávaniu ušľachtilých mliekarenských kultúr. Tento celý proces výroby sa nazýva fermentácia. V jednom grame kyslomliečného výrobku je prítomných 10 miliónov živých mikroorganizmov, špecifických pre konkrétny druh výrobku. Špecifickú skupinu kyslomliečných výrobkov tvoria výrobky s probiotickými kultúrami. Jedná sa o monokultúru alebo kultúru viacerých mikroorganizmov priaznivo vplyvajúcich na ľudský organizmus. Taktiež podporujú funkciu prirodzenej mikroflóry ľudskom organizme. Ďalej si bližšie povieme o niektorých mliečnych výrobkoch.

Tvaroh – mliečny výrobok patriaci do skupiny čerstvých, tzv. nezrejcúcich syrov. Je zložený najmä z bielkovín, tuku, laktózy (mliečného cukru), vápnika, železa a vitamínu B2. Tvaroh sa vyrába zrážaním mlieka kyselinou mliečnou. Kyselina mliečna sa tvorí z laktózy pôsobením kyslomliečných baktérií. Ďalej sa spracováva až kým sa neoddelí srvátka (tekutina, ktorá sa oddelí pri zrazení mlieka).

Jogurt – dá sa povedať, že jogurty patria medzi najrozšírenejšie výrobky z mlieka. Vyrába sa technológiou na linkách. V súčasnosti poznáme aj dvojzložkové jogurty. Sú to jogurty, kde sa priamo do spotrebiteľského obalu dávkuje najskôr ovocná zložka, a potom sa dávkuje priamo jogurt.



Smotana – je výrobok z mlieka s vysokým obsahom tuku, ktorý sa získava z mierne ohriateho mlieka odstredením. U nás sú známe tri druhy konzumnej smotany: kyslá a sladká s obsahom tuku min. 12% a smotana na šľahanie s obsahom tuku min. 33%.



Syry – tvoria významnú skupinu rozmanitých výrobkov, ktoré sa od seba odlišujú zložením, výrobou a tiež charakteristikou. Syr sa vyrába jednou z najnáročnejších mliekarenských technológií. Na 1 kg syra je potrebných asi 7 – 12 kg mlieka. Základné rozdelenie syrov podľa potravinového kódexu SR je na prírodné, tavené, syrové výrobky a sýrčkové syry.



Srvátka – je vedľajší produkt pri výrobe syrov, tvarohu a kazeínu. Podľa výroby sa delí na sladkú a kyslú. Najdôležitejšou zložkou srvátky sú srvátkové bielkoviny. Ďalej sú to vitamíny skupiny B, kyseliny pantoténovej, vitamín C, A a biotínu. Využíva sa ako mliečny nápoj, rôzne srvátkové syry, maslo. Tiež sa srvátka využíva v hospodárstve ako krmivo pre zvieratá, v kozmetickom priemysle ako prídavná látka do rôznych výrobkov, ale aj v mnohých ďalších odvetviach.