



trieda:

škola:

meno a priezvisko:

dátum:

**Otázka 1.****Prečo je pasterizácia dôležitá? (1 bod)**

*Pasterizácia je zahriatie mlieka pri vysokej teplote po krátky čas, najmenej 71,7 °C počas 15 sekúnd. Pri tomto tepelnom ošetrovaní mlieka sa docieli zdravotná bezpečnosť mlieka.*

**Otázka 2.****Vysvetlite rozdiel medzi pasterizáciou a homogenizáciou. (2 body)**

*Hlavným účelom pasterizácie je zničiť škodlivé mikroorganizmy, zatiaľ čo hlavným účelom homogenizácie je mechanické rozdrobenie tukových guľôčok v mlieku, čo zlepšuje kvalitatívne vlastnosti mlieka a má pozitívny vplyv na stráviteľnosť mliečného tuku.*

**Otázka 3.****Prečo sa pri sterilizácii mlieka používajú teploty nad 100 °C? (2 body)**

*Pri teplote nad 100 °C sa všetky prítomné mikroorganizmy zničia alebo sa tak poškodia, že nie sú schopné ďalšieho rozmnožovania.*

**Otázka 4.****Pri akej teplote sa skladujú termizované a pasterizované mliečne výrobky? (2 body)**

*Termizované a pasterizované mliečne výrobky je nevyhnutné uchovávať pri teplote 6 °C, najviac 8 °C. Len UHT výrobky je možné skladovať pri vyšších teplotách, spravidla 24 °C.*

**Otázka 5.****Čo znamená UHT? (1 bod)**

*Ultravysokotepelný ohrev – ide o kontinuálne zahriatie mlieka na vysokú teplotu po krátky čas, a to na teplotu najmenej 135 °C v trvaní najmenej 1 sekundy.*

**Otázka 6.****Aké sú výhody spracovania mlieka UHT? (2 body)**

*Úprava UHT bola vyvinutá tak, aby sa zničili všetky mikroorganizmy spôsobujúce kazenie mlieka a ich spóry, ale aby chemické a fyzikálne zmeny mlieka boli minimálne.*

Hodnotenie

\_/ 1

\_/ 2

\_/ 2

\_/ 2

\_/ 1

\_/ 2

**Celkový počet bodov**

\_/ 10