Smotana

Konzumná smotana je tepelne ošetrená smotana vyrobená odstredením surového kravského mlieka alebo tepelne ošetreného kravského mlieka. Smotana je koncentrovaná emulzia mliečneho tuku v mliečnej plazme, čiže je to mlieko obohatené o tuk.

Konzumná smotana sa vyrába len v jednej triede kvality a v trhových druhoch:

- smotana s obsahom tuku najmenej 10,0 % a menej ako 35 %
- smotana na šľahanie a šľahaná smotana – tuk najmenej 28,0 a menej ako 35 %
- vysokotučná smotana na šľahanie a vysokotučná šľahaná smotana s obsahom tuku najmenej 35 %

Technologický proces výroby smotany:

Rozhodujúcim činiteľom ovplyvňujúcim výrobný postup je druh vyrábanej smotany. Konzumné smotany môžeme rozdeliť do dvoch skupín: smotany sladké a smotany kyslé. Pri tučnosti smotany menej ako 10% ide o tzv. smotanu do kávy. Okrem nich sa vyrába smotana určená na výrobu masla.

Výrobný postup smotany zahrňuje nasledovné operácie:

- odstreďovanie
- štandardizácia tuku (môže sa robiť aj po tepelnom ošetrení)
- homogenizácia
- tepelné ošetrenie (pasterizácia, UHT ohrev alebo sterilizácia)
- odvetranie
- chladenie, fyzikálne zrenie (u šľahačkovej smotany a smotany na výrobu masla)
- zakvasenie (len u kyslej smotany)
- plnenie a balenie
- fermentácia (len u kyslej smotany)
- hodnotenie

Centrum rozvoja znalostí o potravinách n. o.
SPPK Slovenská poľnohospodárska a potravinárska komora
MINISTERSTVO PÔDOHOSPODÁRSTVA A ROZVOJA VIDIEKA SLOVENSKEJ REPUBLIKY
mliečny fond