

Čo viem o tepelnom ošetrovaní mlieka **SPRÁVNE ODPOVEDE**



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 doceli zdravotná bezpečnosť mlieka.

Hodnotenie

_ / 1

Otázka 2.

Vysvetlite rozdiel medzi pasterizáciou a homogénizáciou. (2 body)

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

_ / 2

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.

_ / 2

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.

_ / 2

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.

_ / 1

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.

_ / 2

Celkový počet bodov

_ / 10