

# 1. Mlékárenské ošetření mléka

Mléko, nakoupené v mléčnické výrobě, obsahuje mikroorganismy, které mohou způsobit onemocnění člověka. Proto je nutné mléko ošetřit. Ošetření mléka se provádí v mléčnické výrobě a v mléčnické výrobě. Ošetření mléka se provádí v mléčnické výrobě a v mléčnické výrobě.

## Obsah

1. Mlékárenské ošetření mléka.....	3
2. Pasterovaná smetana.....	16
3. Trvanlivé mléko.....	19
4. Zahuštěné mléčné výrobky.....	25
5. Sušené mléčné výrobky.....	32
6. Máslo.....	40
7. Sýry a tvarohy.....	52
8. Tvaroh.....	80
9. Syrovátka.....	85
10. Kysané ( fermentované ) mléčné výrobky.....	87
11. Mražené smetanové krémy.....	98
12. Moderní technologie v mlékařství.....	103
13. Voda v mlékařství.....	110
14. Čištění a desinfekce v mlékárenském průmyslu.....	114
15. Právní předpisy o zdravotní nezávadnosti mléka a mléčných výrobků...	121

## 1.2. Odstředivání mléka

Odstředivání je jedním z nejdůležitějších procesů v mléčnické výrobě. Zajišťuje oddělení tuku od mléka. Odstředivání se provádí v odstředivce. Odstředivka je zařízení, které umožňuje oddělení tuku od mléka. Odstředivání se provádí v odstředivce. Odstředivka je zařízení, které umožňuje oddělení tuku od mléka.

Při odstředivání mléka dochází k oddělení tuku od mléka. Odstředivání se provádí v odstředivce. Odstředivka je zařízení, které umožňuje oddělení tuku od mléka. Odstředivání se provádí v odstředivce. Odstředivka je zařízení, které umožňuje oddělení tuku od mléka.

Při odstředivání mléka dochází k oddělení tuku od mléka. Odstředivání se provádí v odstředivce. Odstředivka je zařízení, které umožňuje oddělení tuku od mléka. Odstředivání se provádí v odstředivce. Odstředivka je zařízení, které umožňuje oddělení tuku od mléka.

Při odstředivání mléka dochází k oddělení tuku od mléka. Odstředivání se provádí v odstředivce. Odstředivka je zařízení, které umožňuje oddělení tuku od mléka. Odstředivání se provádí v odstředivce. Odstředivka je zařízení, které umožňuje oddělení tuku od mléka.

### 1.2.1. Typy mléka

mléko 45 °C dojde k oddělení tuku od mléka. Odstředivání se provádí v odstředivce. Odstředivka je zařízení, které umožňuje oddělení tuku od mléka.

mléko 45 °C dojde k oddělení tuku od mléka. Odstředivání se provádí v odstředivce. Odstředivka je zařízení, které umožňuje oddělení tuku od mléka.

mléko 45 °C dojde k oddělení tuku od mléka. Odstředivání se provádí v odstředivce. Odstředivka je zařízení, které umožňuje oddělení tuku od mléka.

mléko 45 °C dojde k oddělení tuku od mléka. Odstředivání se provádí v odstředivce. Odstředivka je zařízení, které umožňuje oddělení tuku od mléka.

mléko 45 °C dojde k oddělení tuku od mléka. Odstředivání se provádí v odstředivce. Odstředivka je zařízení, které umožňuje oddělení tuku od mléka.