

POTRAVINY ŽIVOČIŠNÉHO PŮVODU

MLÉČNÉ VÝROBKY

Mléčné výrobky vyrábíme pasterizací z kravského, kozího a ovčího mléka za přidání ušlechtilých a acidofilních bakterií, syřidel a různých přísad. Je třeba dodržovat určité technologické postupy. (délka výroby, zrání, mísení, teplota ...)

Dělíme:

- tekuté, kysané, kondenzované, sušené, mražené, sýry

1. Tekuté mléčné výrobky

- **smetana** – sladká a kysaná – 12% tuku
- **smetana do kávy** – 6 % tuku
- **smetana ke šlehání** – 33 % tuku, šlehačka

Smetana je koncentrovaný mléčný tuk + část mléka, který se vyrábí odstředováním mléka.

2. Kysané mléčné výrobky

- **jogurt** – podle tučnosti – nízkotučné, polotučné + přísady (džem, ovoce), vyrábí se pasterizací a zahuštěním mléka + kvasinky
- **kefír**
- **acidofilní mléko**
- **podmáslí**
- **kysané mléčné nápoje**
- **tvaroh** – čerstvá sýrovina z kysaného nebo sladkého mléka
 - měkký, tvrdý
 - bez tuku,
 - polotučný
 - tučný

3. Kondenzované mléčné výrobky

- **Tatra, Salko**
Vyrábíme odpařením vody a zahuštěním. Tím prodloužíme jeho trvanlivost. Přidáme-li cukr, získáme mléko slazené. Plníme do plechovek a sterilujeme.

4. Sušené mléčné výrobky

- **Sušené mléko** – nízkotučné, polotučné, plnotučné.
- **Malcao**
- **Sušená bílá káva**

Mléko je při sušení úplně zbaveno vody. Je velmi lehce rozpustné, jemné. Skladujeme ho v suchu a chladu, protože snadno přijímá vlhkost. Přidáním vody a rozpuštěním získáme mléko tekuté.

5. Mražené mléčné výrobky

- **nanuky, zmrzliny, nanukové dorty, rolády ...**

K výrobě se používá smetana, sušené mléko, cukr a různé ochucovací přísady, ovoce.

6. Sýry

Vyrábíme ze zahřátého a zakysaného mléka + přidáním příslušných bakterií a sýřeniny

Sýry dělíme podle způsobu výroby:

- **Tvrdé**
 - ementálského typu – zrají delší dobu - Ementál, Moravský bochník...
 - holandského typu – sýry eidamské
 - sýr na strouhání – nechává se zrát až několik let – Parmezán
- **Měkké**
 - dezertní, pivní, romadúr, krémové máslové, smetanové
- **Plísňové**
 - s plísní na povrchu – Hermelín
 - s plísní v těstu – Niva
 - dvouplísňové
- **Sladké sýry**
 - nesolené – Žervé Lučina
 - solené – Imperiál
- **Kyselé sýry**
 - Olomoucké tvarůžky
- **Tavené sýry**
 - jednodruhové
 - smíšené

Lipno, Smetanito, Apetito, Veselá kráva, ...

Jsou ochucené různými přísadami.

Z ovčího mléka se vyrábí specifické výrobky – bryzda, parenica, oštěpek ...