



Co se děje s mlékem v mlékárně?

Mléko se v ČR získává hlavně od holštýnských krav a od krav plemene český strakatý skot.

Mléko se získává v dojírně, odkud putuje mléčným potrubím do mléčného zásobníku, kde se uchovává až do příjezdu mlékárenské cisterny.

V mlékárně se mléko testuje na množství bílkovin a tuku, ale také na přítomnost nežádoucích látek, např. antibiotik.

Potom se mléko odstředí - tzn., že se odděluje mléčný tuk (smetana) a mléčný kal (buňky obsažené v mléce).

Mléko se také **homogenizuje** - tj, že se částechky tuku obsažené v mléce zmenší a rovnoměrně rozptýlí v celém objemu.

V mléce se vždy vyskytují bakterie. Kvůli ochraně spotřebitele a prodloužení trvanlivosti se mléko tepelně upravuje buďto pasterizací nebo technologií UHT.

Pasterizace: mléko se ohřívá cca na 75°C po dobu minimálně 15sekund

UHT technologie: mléko se vystaví teplotě 135°C po dobu 1 sekundy

Mléko se do obchodů dodává ve třech variantách podle stupně tučnosti:

Nízkotučné (do 0,5 % tuku), **polotučné** (1,5% tuku) a **plnotučné** (min.3,5% tuku). Ani plnotučné mléko kupované, neobsahuje takové množství tuku jako mléko čerstvě nadojené.

Pod označením **biomléko** nalezneme mléko, které se získává na biofarmách od krav krmených bio-krmivem.

Lze také koupit **mléko z mléčných automatů**, které je zchlazené, ale neupravené. Na automatech musí být uvedeno upozornění, že je mléko před použitím nutné převařit.

Mléka v obchodech se tedy liší především množstvím tuku a délkou trvanlivosti. Ostatní složky - hlavně bílkoviny a vápník jsou u všech typů v podstatě stejné. Vyberte si, dle své chuti.



Mléko se dojí v dojírnách, odkud putuje do zásobníku, kde se udržuje do příjezdu mlékárenské cisterny.



Mlékárenská cisterna je speciálně uzpůsobena pro převoz mléka do mlékárny.



Pomocí moderních strojů se mléko v mlékárně kontroluje, upravuje, pasterizuje a dále zpracovává dle požadavků konkrétního mlékárenského výrobku.



Po vyrobení je mléko naplněno do příslušných sklenic, kelímků či krabiček s uvedením data výroby a data spotřeby.

