



SADRŽAJ

**LINIJA ZA PRIJEM MLEKA U MLEKARI I KVALITATIVNA
ISPITIVANJA NA PRIJEMU**

strana: -2-

OBRADA MLEKA PRE PASTERIZACIJE

strana: -3-

PASTERIZACIJA MLEKA

strana: -4-

ŠEMA LINIJE ZA PASTERIZOVANO MLEKO

strana: -5-

I

LINIJA ZA PRIJEM MLEKA U MLEKARI

Mleko se u mlekari prima na linji za prijem. Tu se uzima uzorak mleka da bi se ispitao njegov kvalitet a određuje se i količina primljenog mleka merenjem zapremine ili mase. Ukoliko se mleko transportuje u cisternama količina se meri ugrađenim meračem protoka , a pri transportuu kantama se meri masa vagom.

KVALITATIVNA ISPITIVANJA NA PRIJEMU

Podrazumevaju određivanje: kiselosti, sastava masti , suve materije, proteina

➤ **KISELOST MLEKA:**

Stepen kiselosti mleka ($^{\circ}\text{SH}$) utvrđuje se metodom po Soxhlet-Henklu, koji označava broj utrošenih mililitara rastvora C (NaOH) = 0,25 mol/l, potrebnih za neutralizaciju 100ml mleka uz indikator fenoftalein. Za utvrđivanje stepena kiselosti mleka $^{\circ}\text{SH}$ koristi se modifikacija po Morresu, čime se podrazumeva upotreba decimalnog rastvora NaOH, C(NaOH) = 0,1 mol/l za neutralizaciju 20 ml mleka.

Prema kvalitetu mleko se u mlekari usmerava za određeni proces prerade. Posle ispitivanja kvaliteta i merenje, mleko se prečišćava od mehaničkih nečistoća filtracijom ili centrifugiranjem. Najčešće se za prečišćavanje koriste centrifugalni prečišćaći , koji rade po principu centrifugalne sile kao i separatori i nazivaju se klorifikatori.

Posle prečišćavanja mleko se hladi na $+4^{\circ}\text{C}$ i skladišti kao sirovo mleko ili se pasterizuje i hladi na $+4^{\circ}\text{C}$ i skladišti kao pasterizovano mleko.

Treba istaći da svako mleko koje uđe u mlekaru prođe kroz liniju za prijem mleka

➤ **ODREĐIVANJE MASTI:**

Masti se u mleku nalaze u vidu prostih i složenih masti. Proste masti imaju pretežno energetska vrednost a složene masti imaju biološki značaj.

➤ **ODREĐIVANJE SUVE MATERIJE:**

Predstavlja zbir pojedinih sastojaka ,proteina , masti, ugljenih hidrata, mineralnih materija, vitaminidr. Vrednost suve materije kreće se u granicama od 11 % - 14 % . Ako se od % suve materije oduzme % masti, dobija se suva materija bez masti i ona u mleku po našim propisima ne sme biti manja od 8,5 % .

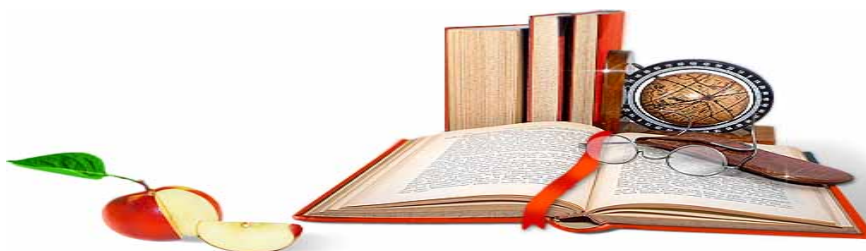
----- **OSTATAK TEKSTA NIJE PRIKAZAN. CEO RAD MOŽETE
PREUZETI NA SAJTU WWW.MATURSKI.NET -----**

BESPLATNI GOTOVI SEMINARSKI, DIPLOMSKI I MATURSKI TEKST

RAZMENA LINKOVA - RAZMENA RADOVA

RADOVI IZ SVIH OBLASTI, POWERPOINT PREZENTACIJE I DRUGI EDUKATIVNI MATERIJALI.

WWW.SEMINARSKIRAD.ORG
WWW.MAGISTARSKI.COM
WWW.MATURSKIRADOVI.NET



NA NAŠIM SAJTOVIMA MOŽETE PRONAĆI SVE, BILO DA JE TO **SEMINARSKI**, **DIPLOMSKI** ILI **MATURSKI** RAD, POWERPOINT PREZENTACIJA I DRUGI EDUKATIVNI MATERIJAL. ZA RAZLIKU OD OSTALIH MI VAM PRUŽAMO DA POGLEDATE SVAKI RAD, NJEGOV SADRŽAJ I PRVE TRI STRANE TAKO DA MOŽETE TAČNO DA ODABERETE ONO ŠTO VAM U POTPUNOSTI ODGOVARA. U BAZI SE NALAZE **GOTOVI SEMINARSKI, DIPLOMSKI I MATURSKI RADOVI** KOJE MOŽETE SKINUTI I UZ NJHOVU POMOĆ NAPRAVITI JEDINSTVEN I UNIKATAN RAD. AKO U **BAZI** NE NAĐETE RAD KOJI VAM JE POTREBAN, U SVAKOM MOMENTU MOŽETE NARUČITI DA VAM SE IZRADI NOVI, UNIKATAN SEMINARSKI ILI NEKI DRUGI RAD RAD NA LINKU **IZRADA RADOVA**. PITANJA I ODGOVORE MOŽETE DOBITI NA NAŠEM **FORUMU** ILI NA

maturskiradovi.net@gmail.com