

ORGANSKA HEMIJSKA TEHNOLOGIJA
Seminarski rad
Tehnologija jogurta

Damjanović Vladimir

1. MLIJEKO, OPŠTI SASTAV I SVOJSTVA MLIJEKA

Mlijeko je fiziološka tečnost, proizvedena u organizmu mliječne životinje, prirodom određena hrana za podmladak i nezamjenljiva za ljude svih uzrasta. Ono se upotrebljava od najstarijih vremena na svim stranama svijeta. Najveća vrijednost mlijeka u ljudskoj ishrani je ne samo u vrijednosti komponenti mlijeka, nego u povezanosti i povoljnom odnosu pojedinih dijelova mlijeka, koje ljudski organizam dobro prihvata. Važnost mlijeka u ljudskoj ishrani je u visokom sadržaju bjelančevina životinjskog porijekla, u u izuzetnom bogatstvu kalcija, u dovoljnoj količini vitamina A, vitamina kompleksa B i po velikoj kaloričnoj vrijednosti. Vrijednost mlijeka u ljudskoj ishrani je u tome što je, naročito za mlad organizam, nezamjenljiva hrana. Zbog toga je potrebno izučavanje kvaliteta mlijeka i poznavanje vrijednosti svih njegovih sastojaka. Bez poznavanja sastava i svojstava mlijeka i procesa koji se u njemu dešavaju, ne može se proizvoditi mlijeko koje će kasnije služiti za preradu u mliječne proizvode.

1.1. Hemijski sastav mlijeka

Mlijeko je tečnost složenog sastava, a čine ga: voda, bjelančevine, masti, ugljeni hidrati, mineralne materije, vitamini. Po svom specifičnom sastavu razlikuje se od svih drugih tečnosti životinjskog ili biljnog porijekla, ima veliku biološku i tehnološku vrijednost. Oko 87% mlijeka se sastoji iz vode, u kojoj su raspodjeljeni i ostali sastavni dijelovi mlijeka. Svi sastojci mlijeka, izuzev vode, poznati su pod nazivom suva materija. Suva materija mlijeka je važna kod ocjene hranjive vrijednosti ove namjernice.

Komponenta	% u mlijeku	Interval variranja (%)	% suve materije
Voda	87	86 - 89	—
Suva materija	13	11 - 14	100
Proteini:	3,5	2,6 - 4,2	—
- kazein	2,6		—
- albumin	0,5		—
- globulin	0,05		—
Mliječna mast	4	3,2 - 5,5	30
Laktoza	4,8	4,6 - 4,9	36,9
Mineralne materije	0,8	0,6 - 0,8	5,1

Tablica 1.1-1. Kvantitativni sastav mlijeka

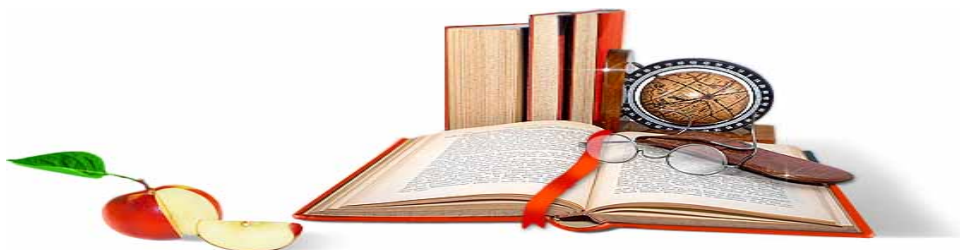
Voda u mlijeku: mlijeko u prosjeku sadrži 87 % vode, a svi sastojci mlijeka nisu rastvorljivi u vodi. Voda ima veliki značaj za stabilnost sistema, a u proizvodima se javlja kao slobodna i vezana (adsorbovana) voda.

Proteini u mlijeku imaju veliku biološku vrijednost. Oni sadrže sve neophodne amino kiseline. Najveći dio proteina u mlijeku čine tri bjelančevine, i to kazein, albumin i globulin.

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

**WWW.SEMINARSKIRAD.ORG
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 NJIHOVU 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