



Obsah

1 Preberanie, zvoz a príjem mlieka v mliekarenskom podniku	1
1.1 Preberanie mlieka u jeho výrobcov	1
1.2 Zvoz mlieka do spracovateľského podniku	2
1.3 Príjem mlieka v mliekarenskom závode	4
2 Základné ošetrovanie mlieka	5
2.1 Odstredovanie mlieka	5
2.1.1 Odstredivky	7
2.1.2 Úprava obsahu tuku v mlieku	10
2.2 Tepelné ošetrovanie mlieka	10
2.2.1 Pasterizácia mlieka	11
2.2.2 Zmeny mlieka pri pasterizácii	12
2.2.3 Zariadenia na pasterizáciu mlieka	15
2.2.4 Monitorovanie a kontrola priebehu pasterizácie	17
2.3 Homogenizácia mlieka	18
3 Výroba konzumného mlieka	21
3.1 Charakteristika a druhy konzumného mlieka	21
3.2 Technológia výroby pasterizovaného konzumného mlieka	21
3.2.1 Spôsoby predĺženia trvanlivosti konzumného mlieka	24
3.3 Technológia výroby trvanlivého (UHT) mlieka	26
4 Výroba smotany	30
4.1 Charakteristika smotany a jej druhy	30
4.2 Technológia výroby smotany	31
5 Výroba masla	36
5.1 Charakteristika a druhy masla	36
5.2 Výroba masla kontinuálnym speňovacím spôsobom	37
5.3 Výroba mliečnych nátierok	41
5.4 Cmar a možnosti jeho využitia	42
6 Výroba mrazených mliečnych a smotanových krémov	44
6.1 Charakteristika a druhy mrazených mliečnych a smotanových krémov	44
6.2 Technológia výroby mrazených mliečnych a smotanových krémov	45
7 Výroba kyslomliečnych výrobkov	50
7.1 Charakteristika kyslomliečnych výrobkov	50
7.2 Čisté mliekarenské kultúry	50
7.3 Požiadavky na kvalitu mlieka pre výrobu fermentovaných mliečnych výrobkov	53
7.4 Technologický postup výroby kyslomliečnych výrobkov	54
8 Výroba zahusteného sladeného mlieka	59
8.1 Charakteristika a druhy zahustených sladených mliek	59
8.2 Požiadavky na kvalitu mlieka a používaných surovín pre výrobu zahusteného sladeného mlieka	59
8.3 Technológia výroby zahusteného sladeného mlieka	60
9 Výroba nesladeného zahusteného mlieka	63
9.1 Charakteristika a druhy nesladených zahustených mliek	63
9.2 Požiadavky na kvalitu spracovávaného mlieka	63
9.3 Technológia výroby nesladeného zahusteného mlieka	63
10 Výroba sušeného mlieka	65
10.1 Charakteristika a druhy sušeného mlieka	65

10.2	Požiadavky na kvalitu mlieka používaného na výrobu sušeného mlieka	66
10.3	Technológia výroby sušeného mlieka rozprašovaním	66
11	Výroba syrov	70
11.1	Charakteristika syrov	70
11.2	Výroba sladkých syrov	71
11.2.1	<i>Suroviny na výrobu sladkých syrov</i>	72
11.2.2	<i>Technológia výroby sladkých syrov</i>	72
11.3	Výroba kyslých syrov	77
11.4	Srvátka a možnosti jej využitia	78
11.5	Výroba tavených syrov	79
12	Jatočné opracovanie hovädzieho dobytku a ošípaných	82
13	Základné delenie mäsových výrobkov	86
14	Technológia výroby mäkkých mäsových výrobkov	87
14.1	Charakteristika a druhy mäkkých mäsových výrobkov	87
14.2	Operácie technologického postupu výroby mäkkých mäsových výrobkov	88
14.2.1	<i>Výroba tepelne opracovaných mäsových výrobkov – párkov</i>	88
15	Technológia výroby trvanlivých mäsových výrobkov	96
15.1	Výroba trvanlivých tepelne opracovaných mäsových výrobkov	96
15.2	Výroba trvanlivých tepelne neopracovaných mäsových výrobkov (fermentovaných)	99
15.3	Technológia výroby sušených mias	104
16	Technológia výroby solených mias	109
16.1	Technológia výroby surových solených mias	109
16.2	Technológia výroby tepelne opracovaných solených mias	111
16.3	Technológia výroby tepelne opracovaných slanín	114
16.4	Technológia výroby údenej slaniny	114
17	Technológia výroby varených mäsových výrobkov	115
17.1	Výroba pečeňových paštét alebo pečeňového syra	116
17.2	Výroba tlačienky	118
18	Technológia výroby pečených mäsových výrobkov	119
19	Technológia výroby mäsových konzerv a polokonzerv	121
19.1	Výroba hovädzieho a bravčového mäsa vo vlastnej šťave	121
20	Technologické operácie pri nákupe a spracovaní hydiny	123
20.1	Nákup živej hydiny	123
20.2	Vyskladňovanie hydiny	124
20.3	Doprava živej hydiny	124
20.4	Technologický postup opracovania hydiny	126
20.4.1	<i>Zabíjaci okruh</i>	127
20.4.2	<i>Pitvací okruh</i>	133
20.4.3	<i>Chladiaci okruh</i>	135
20.4.4	<i>Triedenie, váženie a balenie hydiny</i>	137
20.4.5	<i>Zmrazovanie hydiny</i>	138
20.5	Trhová úprava, obchodný názov a kvalita hydínového mäsa	142
20.5.1	<i>Triedy kvality hydínového mäsa</i>	143
20.6	Finalizácia hydínového mäsa	144
20.6.1	<i>Porciovanie hydiny</i>	144
21	Technológia spracovania vajec	145
21.1	Čistenie vajec	146
21.2	Chladenie vajec	146
21.3	Konzervovanie vajec	147
21.4	Výroba vajcových hmôt	148

<i>21.4.1 Výroba zmrazených vajcových hmôt</i>	149
<i>21.4.2 Výroba sušených vajcových hmôt</i>	152
<i>21.4.3 Homogenizované práškové zmesi zo sušenej vajcovej hmoty</i>	156
<i>21.4.4 Ochutené vajcové hmoty</i>	157
21.5 Majonézy a majonézové výrobky	158
22 Technológia spracovania medu	160
Použitá literatúra	164