

## Obsah

<b>1 Preberanie, zvoz a príjem mlieka v mliekarenskom podniku</b>	<b>1</b>
1.1 Preberanie mlieka u jeho výrobcov	1
1.2 Zvoz mlieka do spracovateľského podniku	2
1.3 Príjem mlieka v mliekarenskom závode	4
<b>2 Základné ošetrovanie mlieka</b>	<b>5</b>
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
<b>3 Výroba konzumného mlieka</b>	<b>21</b>
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
<b>4 Výroba smotany</b>	<b>30</b>
4.1 Charakteristika smotany a jej druhy	30
4.2 Technológia výroby smotany	31
<b>5 Výroba masla</b>	<b>36</b>
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
<b>6 Výroba mrazených mliečnych a smotanových krémov</b>	<b>44</b>
6.1 Charakteristika a druhy mrazených mliečnych a smotanových krémov	44
6.2 Technológia výroby mrazených mliečnych a smotanových krémov	45
<b>7 Výroba kyslomliečnych výrobkov</b>	<b>50</b>
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
<b>8 Výroba zahusteného sladeného mlieka</b>	<b>59</b>
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
<b>9 Výroba nesladeného zahusteného mlieka</b>	<b>63</b>
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
<b>10 Výroba sušeného mlieka</b>	<b>65</b>
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
<b>11</b>	<b>Výroba syrov</b>	<b>70</b>
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
<b>12</b>	<b>Jatočné opracovanie hovädzieho dobytká a ošípaných</b>	<b>82</b>
<b>13</b>	<b>Základné delenie mäsových výrobkov</b>	<b>86</b>
<b>14</b>	<b>Technológia výroby mäkkých mäsových výrobkov</b>	<b>87</b>
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
<b>15</b>	<b>Technológia výroby trvanlivých mäsových výrobkov</b>	<b>96</b>
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
<b>16</b>	<b>Technológia výroby solených mias</b>	<b>109</b>
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
<b>17</b>	<b>Technológia výroby varených mäsových výrobkov</b>	<b>115</b>
17.1	Výroba pečeňových paštét alebo pečeňového syra	116
17.2	Výroba tlačienky	118
<b>18</b>	<b>Technológia výroby pečených mäsových výrobkov</b>	<b>119</b>
<b>19</b>	<b>Technológia výroby mäsových konzerv a polokonzerv</b>	<b>121</b>
19.1	Výroba hovädzieho a bravčového mäsa vo vlastnej šťave	121
<b>20</b>	<b>Technologické operácie pri nákupe a spracovaní hydiny</b>	<b>123</b>
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>Zabíjací 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 hydinového mäsa	142
20.5.1	<i>Triedy kvality hydinového mäsa</i>	143
20.6	Finalizácia hydinového mäsa	144
20.6.1	<i>Porciovanie hydiny</i>	144
<b>21</b>	<b>Technológia spracovania vajec</b>	<b>145</b>
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
<b>22 Technológia spracovania medu</b>	<b>160</b>
<b>Použitá literatúra</b>	<b>164</b>