

Mléko

- obchodně pouze kravské
- kozí, ovčí
- buvolí, kobyli, sobí, osličí, mezčí, velbloudí
- sojové mléko není mléko
- bílá barva, bez usazenin, vloček, hrubých nečistot, charakteristická vůně, nasládlá chuť
- složení
 - o voda 87,5%
 - o bílkoviny 3,3 % (2,8% kasein, syrové bílkoviny 0,5%)
 - o tuk 3,8%
 - o laktosa 4,7%
 - o minerální látky 0,7
 - o vitamíny A,D,B, zvláště B2 karoteny, enzymy, dusíkaté látky, plyny
- mlékem se rozumí mléko splňující požadavky zvláštních právních předpisů a ošetřené podle zvláštních předpisů
- mikrobiologické znaky jakosti
 - o celkové množství MKO 1ml/tis
- počet somatických buněk
 - o v 1ml/tis
 - o onemocnění mléčné žlázy
- bod mrznutí
 - o -0,515 st.C
- osvědčení o způsobilosti dodávky mléka pro lidskou výživu
- pasterované (min. 71,7 st.C) 15 s
- pasterované s prodlouženou trvanlivostí 85 st.C
- sterilované 135 st.C
- mléko tekuté
 - o plnotučné
 - o selské
 - o polotučné
 - o odstředěné
- homogenizované, obnovené
- vady
 - o chuti a vůně
 - vařivá, hořká, kyselá, hnilobná, kovová, zatuchlá, žluklá
 - o barevné vady
 - o vady konzistence (táhlovitost, slizovitost, sražené mléko)
 - o nejčastěji větší kyselost
- KOZÍ MLÉKO
 - o Bělejší (karoteny), typický pach
 - o Pozvolna vyvstává smetanu
 - o Nízký obsah Fe, Co, karotenů, B12 a kyseliny listové
 - o Vyšší stravitelnost, možnost využití u alergií
- OVČÍ MLÉKO
 - o Tuk 6-12%

- Bílkoviny 5,45%
- Sušina 17,2%
- Nažloutlé barvy, typické aroma
- Ovčí sýry
- Kysaný mléčný výrobek
 - Jogurt, jogurtové mléko, acidofilní mléko, kefir, kefirové mléko, kysané mléko, smetanový zákys, kysaná, nebo zakysaná smetana, smetana, kysané podmásli, kysaný mléčný výrobek, s bifido kulturou
 - Mléčný výrobek tepelně ošetřený po kysacím procesu
 - Mléčný výrobek obohacený přísadkou mlékařské kultury
 - Účinky probiotických bakterií
 - Úprava poruchy fyziologické rovnováhy
 - Regulace počtu hnilobných bakterií
 - Při léčbě chemoterapeutiky a širokospektrálními atb
 - Zmírnění nesnášenlivosti laktosy
 - Regulace hladiny cholesterolu
 - Stimulace imunity
 - Podpora vstřebávání minerálních látek
 - Produkce vitamínů skupiny B a vitamínu K
 - Produkce slabých ATB
 - Bakterie v kysaných mléčných výrobcích zejména BIFIDOBACTERIE, LAKTOBACILY
 - Mléka mléčně (i alkoholicky) zkvašená kyselá (zkyslé mléko)
 - Původně
 - Spontánním mléčným kvašením
 - Dnes
 - Smetanový zákys
 - Mléko šlehané, tálovitá mléka
 - Jogurt
 - 4,5% tuku
 - 17% tuku prosté sušiny
 - nízkotučný, nebo odtučněný
 - se sníženým obsahem tuku
 - smetanový
 - vady
 - překysaný, vločkovitě sražený
 - hořký, plesnivý
 - živá mikroflora
 - Acidofilní mléko
 - Bifido výrobky
 - Přidává se kultura ATB
 - Kefír
 - Bakterie mléčného kvašení + kvasinky
 - Ethanol, CO₂
 - Kudys
 - Kobyli mléko, bakterie mléčného kvašení + kvasinky

- Mléka s přísadami
 - Mléko kakaové i s dalšími příchutěmi
- Mléko zahuštěné (kondenzované)
 - Slazené (plnotučné, částečně odtučněné, odtučněné, polotučné)
 - Neslazené (různý stupeň zahuštění)
- Smetana zahuštěná
 - Vady
 - Tmavé, skvrny, tvorba plynu, houstnutí, písčitost, moučnatost, žluklost, hnědá barva
 - Neslazené
 - Bombáž, srážení, hořknutí, tuhnutí, vyvločkování, usazenina, vylučování tuku, hnědnutí
- Mléko sušené
 - Plnotučné, polotučné, částečně odtučněné, odtučněné
 - Vady
 - Žluknutí, zvlhnutí
- Sušená smetana
- Bílá sušená káva z kávoviny
- Sušené čajové mléko
- Malcao
- Mražené (smetanové) krémy (Ice cream)
 - Mražené směsy obsahující
 - Mléčný tuk
 - Mléčnou tukuprostou sušinu
 - Chuťové aromatické látky
 - Sacharidy
 - Stabilizátory
 - Emulgátory
 - Vzduch
 - Dělení:
 - Druh
 - Mražený krém

skupina		podskupina
smetanový		vaníkový
		Jahodový
	Mléčný	malinový
	S rostlinným tukem	meruňkový
		Citrónový
	Vodový	pomerančový
		Oříškový
	Ovocný	pistáciový
	Sorbet	čokoládový
		Karamelový
		Kávový
		Kakaový
- Smetany tekuté
 - Smetana 10% tuku
 - Smetana ke šlehání 30%

- Smetana vysokotučná 35%
 - Kysané smetany
 - Min 10%
 - Náhražky do kávy (bez cholesterolu)
- Máslo mlékárenské
 - Čerstvé mléko
 - Máslo a stolní máslo min 80%
 - Do 20-ti dnů
 - Máslo se sníženým obsahem tuku 61%
 - Máslo s nízkým obsahem tuku 41%
 - Nízkotučné
 - Pomazánkové máslo min 31% tuku
 - Směsné roztíratelné tuky: AB, Zlatá Hana
 - Složený mléčný výrobek
 - Mléčný roztíratelný tuk (máselný přípravek)
 - Solené máslo, ochucená másla, zmrazená
 - Vady
 - Chuti a vůně
 - Mikrobiální zkáza
 - Změna tuku
 - Konzistence
 - Špatně zahnětená voda
 - Obsah tuků, netuků, VMK, mikrobiologie
 - Sušená másla
 - Přepuštěná másla
 - Máslo se roztaví a pak se filtruje
 - Ghee
 - Bezvodý mléčný (máselný) tuk

Sýry

- kravské, ovčí, kozí
- sladké – syřidlo
- kyselé – kyselina mléčná
- tavené – z předchozích skupin
- podle konzistence
 - extra tvrdý
 - tvrdý
 - polotvrdý
 - měkký
- podle obsahu tuku
 - vysokotučné – min. 60%
 - plnotučný – min. 45%
 - polotučný – min. 25%
 - nízkotučný – min. 10%
 - odtučněný – max. 10%