

Obsah:

1.	Průkazy pasterace mléka	5
1.1.	Enzymatické zkoušky	5
1.1.1.	Peroxidázová zkouška (Storchova)	5
1.1.2.	Fosfatázová zkouška	6
1.2.	Stanovení pasteračního efektu	6
1.3.	Vyhodnocení registračního záznamu průběhu pasterace	7
2.	Vyšetření konzumního mléka	8
2.1.	Smyslové vyšetření mléka	8
2.2.	Stanovení titrační kyselosti mléka podle Soxhlet–Henkela	8
2.3.	Stanovení hustoty mléka mléčným hustoměrem	8
2.4.	Stanovení obsahu tuku v mléce acidobutyrometrickou metodou	9
2.5.	Stanovení sušiny mléka vážkově – rozhodčí metoda	10
2.6.	Výpočet obsahu sušiny tukuprosté mléka	11
3.	Vyšetření smetany	12
3.1.	Smyslové vyšetření smetany	12
3.2.	Stanovení titrační kyselosti smetany podle Soxhlet–Henkela	12
3.3.	Stanovení tuku smetany acidobutyrometrickou metodou	12
3.3.1.	Výplachová metoda	13
3.3.2.	Zřed'ovací metoda	14
3.4.	Průkaz přídavku škrobu ve smetaně	15
4.	Vyšetření zahuštěného mléka	16
4.1.	Smyslové vyšetření zahuštěného mléka	16
4.2.	Stanovení obsahu sušiny zahuštěného mléka vážkově	16
4.3.	Stanovení obsahu tuku zahuštěného mléka acidobutyrometricky	17
4.4.	Stanovení titrační kyselosti zahuštěného mléka dle Soxhlet–Henkela	17
5.	Vyšetření sušeného mléka	18
5.1.	Smyslové vyšetření sušeného mléka	18
5.2.	Stanovení obsahu vody v sušeném mléce	18
5.2.1.	Stanovení obsahu vody vážkově	18
5.2.2.	Stanovení obsahu vody rychlou provozní metodou	19
5.3.	Stanovení obsahu tuku acidobutyrometrickou metodou	19
5.4.	Stanovení titrační kyselosti sušeného mléka podle Soxhlet–Henkela	20

6.	Vyšetření čistých mlékařských kultur a zákysů	21
6.1.	Stanovení charakteristiky kultur na základě kultivačních zkoušek	21
6.2.	Stanovení titrační kyselosti zákysů podle Soxhlet–Henkela	23
6.3.	Stanovení obsahu kyseliny mléčné výpočtem	23
6.4.	Stanovení kysací aktivity čistých mlékařských kultur v průběhu kysání	24
6.5.	Stanovení životnosti a aktivity čistých mlékařských kultur	25
6.5.1.	Reduktázová zkouška	25
6.5.2.	Fenolový test	25
6.6.	Stanovení obsahu diacetylu ve smetanovém zákysu	26
6.7.	Mikroskopické vyšetření čistých mlékařských kultur	27
6.7.1.	Kvantitativní vyšetření	27
6.7.2.	Kvalitativní vyšetření	28
6.7.3.	Rozlišení aktivních a neaktivních mikrobiálních buněk	29
7.	Vyšetření fermentovaných mléčných výrobků	30
7.1.	Smyslové vyšetření fermentovaných mléčných výrobků	30
7.2.	Stanovení titrační kyselosti fermentovaných mléčných výrobků podle Soxhlet–Henkela	30
7.3.	Stanovení aktivní kyselosti fermentovaných mléčných výrobků	31
7.4.	Stanovení obsahu tuku jogurtů acidobutyrometrickou metodou	31
7.5.	Stanovení obsahu sušiny jogurtů vážkově	32
8.	Vyšetření sýrů a tvarohů	34
8.1.	Smyslové vyšetření sýrů a tvarohů	34
8.2.	Stanovení titrační kyselosti sýrů a tvarohů podle Soxhlet–Henkela	36
8.3.	Stanovení aktivní kyselosti sýrů a tvarohů	36
8.4.	Stanovení obsahu tuku sýrů acidobutyrometrickou metodou	36
8.5.	Stanovení obsahu sušiny sýrů	37
8.5.1.	Stanovení obsahu sušiny sýrů vážkově	37
8.5.2.	Stanovení obsahu sušiny sýrů provozní metodou	38
8.6.	Výpočet obsahu tuku v sušině sýrů	38
8.7.	Stanovení obsahu chloridu sodného v sýrech provozní metodou	38
8.8.	Stanovení železa a mědi v tvarohu	40
8.8.1.	Stanovení železa v tvarohu	40

8.8.2.	Stanovení mědi v tvarohu	40
9.	Stanovení syřitelnosti mléka, stanovení síly syřidla	41
9.1.	Stanovení syřitelnosti mléka	41
9.2.	Stanovení jakosti sýřeniny	42
9.3.	Stanovení síly syřidla	42
10.	Vyšetření másla	43
10.1.	Smyslové hodnocení másla	43
10.2.	Stanovení velikosti kapének vody v másle	43
10.3.	Stanovení obsahu vody, netuků a tuku másla z jedné navážky	44
10.4.	Stanovení obsahu tuku v másle acidobutyrometrickou metodou	45
10.5.	Stanovení obsahu vody v másle technickou orientační metodou	47
10.6.	Stanovení změn mléčného tuku	48
10.6.1.	Stanovení obsahu volných mastných kyselin – čísla kyselosti	48
10.6.2.	Průkaz peroxidů podle Bulíře	49
10.6.3.	Stanovení obsahu peroxidů a peroxidového čísla	49
10.6.4.	Průkaz aldehydů podle Fellenberga	50
11.	Výuka ve školní mlékařské dílně	51
11.1.	Technologické postupy výroby mléčných výrobků	51
11.1.1.	Předpis na výrobu jogurtu z 1 litru mléka	51
11.1.2.	Předpis na výrobu čerstvého sýra z 1 litru mléka	52
11.1.3.	Předpis na výrobu tvarohu z 1 litru mléka	53
12.	Přílohy	54
12.1.	Příloha 1. Protokol o vyšetření mléčných výrobků	54
12.2.	Příloha 2. Protokol – technologie výroby, vyšetření vzorků	58
12.3.	Seznam norem pro zkoušení mléka a mléčných výrobků	59