

# OBSAH

<b>1. Úvod</b>	5
<b>2. Zloženie a vlastnosti ovčieho mlieka</b>	8
2.1. Chemické zloženie ovčieho mlieka	8
2.1.1. Mliečny tuk	8
2.1.2. Mliečne bielkoviny	10
2.1.3. Mliečny cukor	10
2.1.4. Minerálne látky	11
2.1.5. Vitamíny a enzýmy	11
2.2. Fyzikálne vlastnosti ovčieho mlieka	11
2.3. Chemické vlastnosti ovčieho mlieka	12
2.4. Ovčie mledzivo	12
2.5. Mikroflóra ovčieho mlieka	14
<b>3. Získavanie a prvotné ošetrovanie ovčieho mlieka na salaši</b>	15
3.1. Získavanie ovčieho mlieka	15
3.1.1. Ručné dojenie	16
3.1.2. Strojové dojenie	19
3.2. Základné ošetrovanie ovčieho mlieka	21
3.3. Zásady hygieny výroby ovčieho mlieka	22
<b>4. Technologický postup výroby ovčieho hrudkového syra</b>	24
4.1. Príprava mlieka pred syrením	24
4.2. Syrenie mlieka	26
4.3. Spracovanie syreniny	28
4.4. Ošetrovanie a zrenie ovčieho hrudkového syra	31
4.5. Schéma smerného technologického postupu výroby ovčieho hrudkového syra	32
4.6. Expedícia ovčieho hrudkového syra	33
<b>5. Faktory vplývajúce na kvalitu a výťažnosť syra</b>	34
5.1. Technologické faktory	34
5.2. Mikrobiologické faktory	36
<b>6. Zásady používania syridiel</b>	41
<b>7. Mikrobiológia ovčieho hrudkového syra</b>	43
7.1. Zmeny mikroflóry počas výroby a zrenia ovčieho hrudkového syra	44
<b>8. Zoznam zariadenia a náradia potrebného pri výrobe ovčieho hrudkového syra</b>	48
<b>9. Čistenie a dezinfekcia náradia a prostredia</b>	51
<b>10. Laboratórne vyšetrenia</b>	56
10.1. Stanovenie obsahu tuku	56

10.2.	Stanovenie obsahu sušiny a beztukovej sušiny . . . . .	57
10.3.	Stanovenie kyslosti . . . . .	58
10.3.1.	Titračná kyslosť (podľa metódy Soxhlet-Henkela) . . . . .	58
10.3.2.	Aktívna kyslosť (pH) . . . . .	59
10.4.	Dôkaz pasterizácie . . . . .	59
11.	<b>Hlavné požiadavky ČSN 57 1137 Ovčí hrudkový syr a najdôležitejšie zmeny v novej revidovanej norme PN-0804 . . . . .</b>	61
12.	<b>Perspektívy vo výrobe ovčieho hrudkového syra a zužitkovaní ovčieho mlieka . . . . .</b>	65
13.	<b>Zoznam najdôležitejších pokynov a nariadení . . . . .</b>	69
14.	<b>Záver . . . . .</b>	71
15.	<b>Literatúra . . . . .</b>	72