

OBSAH.

Předmluva	6
A. Mléko	7
Složení mléka	7
O součástech mléka	7
O kolísání obsahu jednotlivých součástí	23
Průměrné složení mléka	26
Mléko je potravinou hodnotná	27
Mléko je potravinou choulostivou	36
Vliv prostředí	36
Vliv mikrobů	37
Vliv teploty	46
Vliv otrásání a přelévání	51
Vliv stáří mléka	52
Vliv světla	53
Vliv kovů na mléko a mléka na kovy	53
Vady mléka	58
Prameny	65
B. Úprava mléka	71
Čistění mléka	73
Plachtková síta čili ceděčky	75
Vatové filtry	76
Čistění mléka odstředivou silou	79
Chlazení mléka	80
Chlazení místností	94
Vlastní zařízení ku chlazení mléka	97
Prodloužení trvanlivosti mléka teplem i proudem	103
Všeobecné poznámky	103
Různé druhy pasterace a sterilace	105
Reinfekce mléka	118
Změny v mléce způsobené pasterací	121
Vlivy konstrukce na účinnost pasterace	126
Požadavky na pasterací mléka	128
Požadavky na mléko svařené, pasterované a sterilované	130
Konservování mléka přísadami	131
Odkyselování mléka proudem	134
Homogenisace mléka	136
Použití ultrazvuku	138

Ozařování mléka	140
Vitaminování mléka přísadami	143
Prameny	144
C. Příprava mléka konsumního	147
Mléko výběrové	147
Mléko tržní	157
Prameny	169
D. Drobné technické úkony spojené s úpravou mléka	171
Doprava mléka do mlékárny	171
Doprava mléka v mlékárně	176
Doprava mléka prodejního	178
Směšování a sklad mléka	179
Určení množství mléka	184
Vylévání mléka z konví	185
Odkapávání konví	186
Odpěňování	186
Plnění nádob	187
Čistění a desinfekce	189
Prameny	197
Rejstřík osob	199
Rejstřík věcný	203
Seznam obrázků	209
Obsah	213