

OBSAH:

Úvod

Tvoření a vylučování mléka.

Ulivy působící na kolísání dojnosti a jakosti mléka.

1. Mléko

Složení a vlastnosti mléka.

Složení a vlastnosti mléčiva.

Mikroorganismy mléka.

Vady mléka.

I. MLÉKAŘSTVÍ.

Úznam mlékařství.

Snahy moderního mlékařství.

Mlékařství v republice československé

A. MLÉKAŘENÍ.

Získávání mléka dojením.

Měření, vážení a plácení mléka.

Mlékařské nádoby a jejich čištění.

Nexbytná úprava mléka.

Větrání mléka.

Čištění mléka.

Chlazení mléka.

Zvláštní úprava mléka.

Přechlazení a výroba mléka ledového.

Pasteurování

Sterilizace.

Uchovávání mléka prostředky konzervačními.

Homogenisování.

Zahušťování či kondensování.

Příprava mléč. prášku.

Příprava mléka pro děti.

Příprava mléka z kyslého a kvašeného.

B. MÁSLAŘSTVÍ.

2. Smetana.

Výroba smetany.

Složení a vlastnosti smetany.

Vady smetany.

Úprava smetany před stloukáním.

Stloukání smetany.

3. Máslo.

Úprava másla
Hnětení a praní
Formování
Balení a doprava.
Uchovávání másla
Přepouštění
Solení
Uchovávání v chladu.
Složení a vlastnosti másla.
Vady másla.
Náhražky másla.

C. SÝRAŘSTVÍ.

4. Sýry sladké.

Sýřidla.
Úprava mléka před sýřením.
Sýření mléka.
Zpracování sýřeniny.
Formování sýrů.
Lisování sýrů.
Solení sýrů
Zrání sýrů
Balení a doprava sýrů.

5. Tvaroh.

6. Sýry kyselé.

Složení a vlastnosti sýrů.
Vady sýrů.
Rozdělení, druhy a charakteristika sýrů.

7. Odpadky mlékařství.

Složení a vlastnosti odpadků mlékařských.
Zužitkování odpadků mlékařských.

II. ZKOUŠENÍ A POSUZOVÁNÍ MLÉKA, MLÉKAŘ. VÝROBKŮ A ODPADKŮ.

Zkoušení a posuzování mléka.
Zkoušení a posuzování smetany.
Zkoušení a posuzování másla.
Zkoušení a posuzování sýrů a tvarohu.
Zkoušení a posuzování mlékař. odpadků.