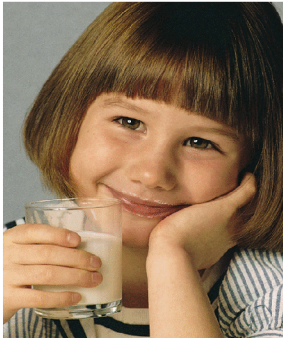




М Л Е К О

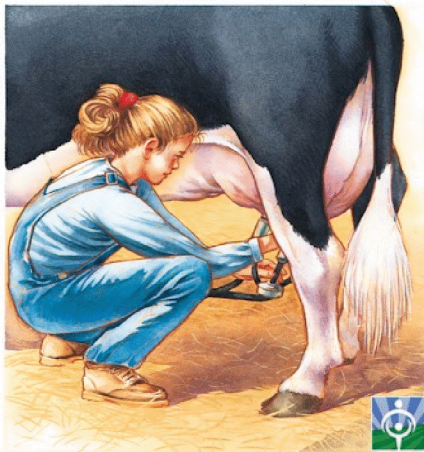
Општо за млекото.



Млекото е производ добиен, при секреција на млечната жлезда на фармски одгледувани здрави животни, во кое ништо не е додадено нити одземено. Термички не е третирано на температура повисока од 40⁰ или не подлежало на друг топлотен третман кој би имал исти ефект.

Млеко од млечната жлезда се добива по пат на “молзење” или “измолзување”.

Молзењето може да биде “рачно” или “машинско”.



Млекото во согласност од која вид на животно се добива го добива истоимениот наслов. Постојат повеќе видови на млеко како што се: кравјо од крави, овчо од овци, козјо од кози, мајчино од жена-мајка, биволско од биволица, свињско од свиња, магарешко од магарица.

Сите видови цицачи мајки (женски единки) лачат млеко за почетна исхрана на сопствениот подмладок после неговото породување. Но тој процес човекот го надградил и продолжил во сопствен интерес, да има млеко и за подмладокот и за човекова исхрана.

Суровото млеко кое потекнува од здрави животни, кои при испитување на крвта покажале дека се негативни на болестите: Туберкулоза и Бруцелоза може



да се стави во промет, во спротивно се повикува надлежното ветеринарно друштво кое е овластено на дадената територија да го реши проблемот.

Млекото од производителите се продава на млекарите. Млекарите вршат збир на млекото по карактеристики или по производот што сакаат да го добијат од тоа млеко.

Производителите на млеко се должни да млекото го чуваат до продавањето во чисти и дезинфицирани садови кои се изработени од Inox (вид челик).

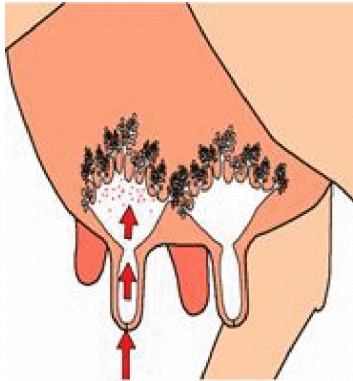


Млекарите треба да го транспортираат млекото со специјални цистрини до погонот за преработка како не би се добило лошо млеко кое во производниот процес нема да ги задоволи стандардите пропишани од страна на законите во Р.Македонија

Хемискиот состав на млекото во видови цицачи е различит, но најмногу варираат: количеството на вода, масти и протеини.

Според овие основни параметри и други посебни параметри млекото може повеќето да одговара за: конзумно млеко, млеко за производство на сирење, деликатесно млеко и сирење, кашкавал и др. производи.

Како нај познато "конзумно" млеко е кравјото млеко.



Млеко за “производство на сирење” и кашкавал е овчото млеко.

Млеко за производство на “деликатеси” е козјото млеко бидејќи има многу специфичен мирис и вкус при консумација, иуствремено и во сирењето. Ова млеко е најслично до мајчиното млеко.

Останатите погоре набројани видови млеко (свињско, биволско, коњско и др), не се значајни за човековата исхрана.

Производство на млеко

Како одгледувалишта-производители на млеко се смета секој оној фармер што има животни кои се чуваат за производство на млеко кое е наменето за промет-продажба.

За да се зачува квалитетот на млекото, вреднувањето на истото се врши и врз дополнителни параметри покрај вообичаените (вода и масти) како што се: % на Протеини, Број на Соматски клетки и Микро организми.

За 2009 година предвидено е Соматските клетки да не се повеќе од 500000 а микроорганизмите до 600000 на ml. млеко.

Хемискиот состав во зависност од видот на животното се разликуваат помеѓу себе како што е прикажано во Табелата:

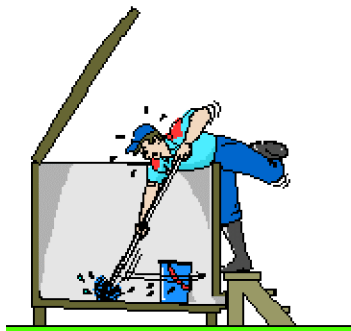


1. Кравјо клеко.

Вода	Млечен шеќер	Протеини-Казеин	Масти	Витамини и минерали	Енергетска вредност
87%	4,7%	4%	4%	0,3%	3180кЈ

2. Овчо млеко

Вода	Млечен шеќер	Протеини-Казеин	Масти	Витамини и минерали	Енергетска вредност
82%	4%	6,20%	7%	0,3%	4186кЈ





Преработеното млеко може да биде искористено за производство на повеќе млечни производи: обично млеко за кување, обезмастено, хомогенизирано, трајно, витаминизирано, кисело млеко, павлака, јогурт, путер, изварка, тврдо, биено сирење и кашкавал.



Продажбата на млечни производи треба да е во согласност со законите во Р. Македонија, во спротивно се врши неовластено производство и пуштање во промет, храна која не е испитана дали е за човечка исхрана.



provided by Hoard's Dairyman

Во овчарството како млечни раси се истакнуваат: Аваси, Хиос, Асаф и др.



Во козарството како млечни раси на овци се истакнуваат: Алпината и Санската коза.



Продажба на млечни производи

Млекото и производите од него се безбедни и хигиенски исправни за консумација, ако во текот на добивањето, преработката, складирањето и транспортот, се исполнети општите и посебните барања за безбедност и хигиена на млекото пропишани со законите во Р.Македонија.



Сирењето е производ на ферментација на млекото и секојдневен продукт на нашата трпеза.

Видовите сирење се многубројни, а се класифицираат според начинот на производство и вкусот. Класификацијата ги дели на:

- **двојно и тројно масни сирења** - содржат околу 60 до 75% масленост, добиен со збогатување со млечни масти;
- **екстра тврди сирења** - типот на Пармезан, жолт и тврд, соодветен за рендање;
- **благ сирења** - Гауда, Едамер, Фонтуна, цврсти, лесни за сечење, со понизок квалитет;
- **швајцарски сирења** - Ементалер е најпознат вид, масен, со цврста кора, дупки и слаткаст вкус;
- **свежи, незрели сирења** - не подлежат на процесот на созревање. Во оваа група спаѓаат Котиц и Рукота;
- **Чедар** е едно од најпознатите сирења на светот, со јак мирис и жолта боја со цврста конзистенција. Од овој вид најпознати се Лестер, Дерби и Голчестер, а во оваа група спаѓа и македонскиот квалитетен кашкавал;
- **чадени сирења** - најчесто се чадат видовите на Чедар и Ементалер;
- **манастирски сирења** - како Трапист и Бомонт;
- **мувლოსани сирења** - со ферментација со пеницилински спори, со зеленкасто-сина боја, јак мирис и вкус, меки, се дробат. Најпознати се Рокерфорт, Стилтон и Горгонзола;
- **козјо сирење** - од козјо и кравјо млеко во мали форми;
- **овчо сирење** - созрева во солило. Најпознато е Фета сирењето;
- **сирења со јак мирис** - белгијското сирење Лимбургер;
- **од урда** - Ракота со додавање на лактоза и млечна киселина.