

SADRŽAJ

PREDGOVOR	5
MLIJEKO KAO SAVRŠENA HRANA	7
Kako se stvara mlijeko?	8
ANALIZE SIROVOG MLIJEKA	10
KOJI JE SASTAV MLIJEKA?	14
Laktoza – mliječni šećer	14
Mliječna mast	15
Proteini mlijeka	16
Mineralne tvari i vitamini mlijeka	18
NEPOŽELJNA MIKROFOLRA I TVARI U MLIJEKU	19
Mikroflora mlijeka	19
Uzročnici promjena sastojaka mlijeka	21
Ostale nepoželjne tvari u mlijeku	22
Somatske stanice u mlijeku	23
Prehrambena vrijednost mlijeka	24
VRSTE MLIJEKA	25
Ovčje mlijeko	25
Kozje mlijeko	26
Kobilje mlijeko	27
Mlijeko magarice	29
TOPLINSKA OBRADA MLIJEKA	30
Vrste toplinski obrađenog mlijeka	31
Pasterizacija mlijeka	31
Sterilizacija mlijeka	32
POSTUPAK PROIZVODNJE KONZUMNOG MLIJEKA	33
Proizvodnja svježeg mlijeka - pasterizacija	33
Proizvodnja trajnog mlijeka – sterilizacija	36
FERMENTIRANI MLIJEČNI PROIZVODI	39
Kulture za fermentaciju	40
Proizvodnja fermentiranih mliječnih proizvoda	45
Kiselo mlijeko	51
Jogurt	52
Kefir	54
PROBIOTIČKI FERMENTIRANI PROIZVODI	55
Prehrambena vrijednost fermentiranog mlijeka	57
Proizvodnja kajmaka	58
Kako proizvesti kajmak?	60
Proizvodnja skyra	63
Proizvodnja maslaca	64

Proizvodnja vrhnja	66
Prerada vrhnja u maslac	69
Bučkanje i proizvodnja maslaca	71
Pakiranje i čuvanje maslaca	72
Sastav maslaca i mane maslaca	73
SLADOLED	75
Značajke sladoleda	76
Sastojci sladoleda	77
PROIZVODNJA SLADOLEDA	80
Hranjiva vrijednost sladoleda	84
Priprema sladoleda od vanilije u kućanstvu	84
SIRARSTVO	87
Podjela sireva	88
Sastav, prehrambena i zdravstvena vrijednost sireva	90
PROIZVODNJA SIRA	93
Odabir i priprema mlijeka za podsiravanje	94
Mljekarske kulture, sirilo i ostali dodaci u mlijeku za podsiravanje	97
Ostali dodaci kod proizvodnje sira	102
ZRENJE I PODSIRAVANJE MLIJEKA	104
Kiselinska koagulacija dodatkom mljekarskih kultura i kiselina	104
Koagulacija pomoću sirila	104
Obrada gruša	106
Soljenje i zrenje sira	109
NJEGA, PAKIRANJE I SKLADIŠTENJE SIRA	114
Kako pravilno nanijeti premaz na sir, pakiranje i skladištenje?	115
GREŠKE I MANE SIREVA	117
Štetnici i kontaminacija	118
Kontrola svježine, kiselosti i prikladnosti mlijeka za sirenje	120
IZRAČUNI U SIRARSTVU	121
TRADICIONALNI SIREVI HRVATSKE	123
Tradicionalni sirevi kontinentalne Hrvatske	124
Tradicionalni sirevi primorske Hrvatske	131
PROIZVODNJA NEKIH POZNATIH VRSTA SIREVA	143
SIRARSKO SOMELIJERSTVO	149
Osnovna pravila prezentiranja i posluživanja sireva	150
Odabrane tehnike rezanja i posluživanja sireva	151
Načini prezentacije sireva	153
Savjeti za pravilno skladištenje i njegu sira	156
RECEPTI	157