

1.UVOD

Mlijeko je hranjiva tekućina bijele boje koja nastaje u mliječnim žlijezdama ženki sisara. Ono je osnovni izvor hrane za novorođene sisare, dok još ne mogu probaviti ostalu hranu. Za potrebe ljudske ishrane koristi se najčešće kravlje, ovčje i kozje mlijeko. U savremenoj proizvodnji i potrošnji najveći značaj ima kravlje mlijeko i ono je u većini zemalja jedina komercijalna vrsta mlijeka. Osim mlijeka, u prehrani se koriste i mliječne prerađevine kao npr. jogurt, sir, kajmak, pavlaka, itd.

Mlijeko predstavlja jedinu kompletnu hranu budući da sadrži supstance koje su potrebne za život mladunčadima: proteine, ugljikohidrate, vodu, minerale, vitamine i fermente (enzime). Količina navedenih sastojaka kod raznih vrsta mlijeka je različita, u zavisnosti od rase, klime, vrste životinje, perioda laktacije itd.

Mlijeko se dobija mužom krava ili drugih životinja i to ručno ili pomoću aparata za muženje. Način muženja, tj. higijenski uslovi kao i čistoća sudova imaju odlučujući značaj u kvaliteti i održivosti svježeg mlijeka. Mlijeko dobijeno mužom pomoću aparata ima daleko manje bakterija nego mlijeko dobijeno ručnom mužom. Nakon muženja mlijeko se podvrgava cijedenju kako bi se otklonile mehaničke primjese, a zatim se podvrgava hlađenju. Budući da je put mlijeka od proizvođača do potrošača dug, a obično iznosi 36 do 40 sati, to se mlijeko podvrgava procesu konzerviranja postupkom pasterizacije ili sterilizacije. Na taj način se čuva higijenska ispravnost mlijeka i omogućava normalno i nesmetano snabdijevanje velikih potrošačkih centara. Pored toga mlijeko podliježe strogo propisanim uslovima za kvalitetu, pa se u mljekarama mora ispitati sastav i kontrola kvaliteta i eventualno izvršiti neke korekcije prije dostave potrošaču. Mlijeko predstavlja proizvod dobijen jednom ili više redovnih, potpunih i neprekidnih muža krava, ovaca, koza ili bivolica kome ništa nije dodato ili oduzeto. Mlijeko dolazi u promet i pod nazivom životinje od koje je dobijeno. Kravlje mlijeko može doći u promet i pod nazivom mlijeko bez ikakve druge oznake.

Imajući u vidu naprijed navedenog, cilj ovog rada da se ispita značajniji parametri zdravstvene bezbjednosti proizvoda u zavisnosti od proizvođača i tehnološkog procesa.