

Sadržaj:

1. UVOD.....	1
2. TEORIJSKI DIO.....	2
2.1.Sastav mlijeka.....	2
2.2.Fizičke osobine mlijeka.....	21
2.3.Druge vrste mlijeka.....	25
2.4.Faktori koji utiču na količinu i sastav mlijeka.....	25
2.5.Mlijeko kao podloga za razvoj mikroorganizama.....	26
2.6.Mliječna fermentacija.....	27
2.7.Mliječne preradevine.....	28
3. CILJ RADA.....	30
4. METODOLOGIJA RADA.....	31
4.1.Hemijsko-fizičke metode analize.....	31
4.2.Mikrobiološke metode analize.....	40
4.3.Senzorne metode analize.....	43
5. REZULTATI ISPITIVANJA I DISKUSIJA.....	45
6. ZAKLJUČAK.....	52
7. LITERATURA.....	53