

Sadržaj

Broj	Naziv	Strana
	Sadržaj	3
1.	Uvod	5
1.1.	Mlijeko kao namirnica	6
1.2.	Hemijski sastav mlijeka	6
1.3.	Kalorijske vrijednosti mlijeka i mliječnih proizvoda	8
1.4.	Biološka vrijednost mlijeka	9
1.5	Kontaminacija mlijeka i uslovi za njen nastanak	10
1.5.1.	Izvori kontaminacije mlijeka	10
1.5.2.	Patogene bakterije u mlijeku	11
1.6.	Čuvanje i zaštita mlijeka	11
1.6.1.	Prečišćavanje mlijeka	11
1.6.2.	Hlađenje mlijeka	12
1.6.3.	Termička obrada mlijeka	12
1.7.	Pravilnik o prikupljanju, predaji i kontroli mlijeka	13
1.7.1.	Osnovni zahtjevi kvaliteta mlijeka	13
1.7.2.	Uzimanje uzoraka za ispitivanje kvaliteta sirovog mlijeka	13
1.8.	Kontrola sirovog mlijeka na FOSS instrumentima	14
1.8.1.	BactoScan FC za određivanje ukupnog broja bakterija u sirovom mlijeku	15
1.8.2.	MilcoScan FT 6000 za određivanje hemijskog sastava sirovog mlijeka	16
1.8.3.	Interferometar-baza FTIR instrumenata	16
1.8.4.	Fosomatic FC za određivanje broja somatskih ćelija u sirovom mlijeku	17
2.	Cilj i svrha rada	18

3.	Materijal i metode rada	19
3.1.	Materijal	19
3.2.	Metode rada	19
3.2.1.	FOSS instrumenti	19
3.2.2.	Metode koje su korištene pri izradi rezultata	19
3.3.	Uzorci mlijeka	21
3.4.	Klasifikacija mlijeka	22
4.	Rezultati	23
4.1.	Rezultati analiza mlijeka za svaku farmu pojedinačno	23
4.2.	Određivanje klase na osnovu rezultata po mjesecima za svaku pojedinačnu farmu	38
4.3.	Srednje vrijednosti svih rezultata po farmama	39
5.	Diskusija	41
5.1.	Masti	41
5.2.	Proteini (bjelančevine)	41
5.3.	Bezmasna suva materija	42
5.4.	Broj somatskih ćelija	42
5.5.	Ukupan broj bakterija	43
5.6.	Tačka mržnjenja	43
6.	Zaključci	45
7.	Literatura	46