

Sadržaj

1. Uvod	3
2. Proizvodnja kvalitetnog i zdravstveno ispravnog mlijeka	5
2.1. Faktori koji utiču na higijensku ispravnost mlijeka	5
2.2. Uticaj zdravstvenog stanja životinja na mlijeko	5
2.3. Uticaj muže na kvalitet mlijeka	6
2.4. Ostaci rezidue u mlijeku	7
2.5. Postupak s mlijekom poslije muže	8
2.6. Obrada mlijeka	8
2.7. Važnost analize mlijeka	11
2.8. Svrha ispitivanja kakvoće mlijeka	11
3. Uzimanje uzoraka za ispitivanje kakvoće mlijeka	13
3.1. Postupak uzimanja uzoraka	13
3.2. Osnove analize kakvoće mlijeka	13
3.3. Organoleptički pregled mlijeka	14
3.4. Gustoća mlijeka	15
3.5. Određivanje proteina u mlijeku	16
3.6. Dokazivanje antibiotika u mlijeku	20
3.7. Mikrobiološki standardi	20
4. Metodologija rada	23
4.1. Ispitivanje uzoraka	23
4.2. Termička obrada mlijeka	24
5. Mljekara d.o.o. „Čapljanka“	27
4.3. Tehnološka specifikacija postrojenja	28
4.4. Projektiranje mljekare	29
4.5. Oprema i mehanizacija mljekare	30
6. Rezultati i diskusija rezultata ispitivanja	38
6.1. Izvještaj o ispitivanju u JU „Veterinarski zavod“	41
7. Zaključak	43
8. Literatura	45