

## Sadržaj

UVOD.....	5
2. TEORETSKI DIO .....	7
2.1. VAŽNOST ANALIZE MLIJEKA .....	7
2.1.2. METODE I VRSTE ANALIZE MLIJEKA .....	9
2.2. KONTROLA KVALITETA MLIJEKA I MLIJEČNIH PROIZVODA .....	10
2.2.1. ZAHTJEVI KOJE MORA ZADOVOLJAVATI SVJEŽE SIROVO MLIJEKO PRI OTKUPU .....	10
2.3. ISPITIVANJE KVALITETA MLIJEKA I MLIJEČNIH PROIZVODA.....	12
3. ISTRAŽIVAČKI DIO.....	13
3.1. MLIJEKO.....	13
3.1.1. Određivanje kiselosti mlijeka po Soxhlet-Henkel-u .....	13
3.1.2. Određivanje mliječne masti u mlijeku metodom po Gerberu .....	14
3.1.3. Određivanje zapreminske mase mlijeka laktodenzimetrom .....	16
3.1.4. Biotest ( fermentaciona sposobnost mlijeka ) .....	17
3.1.5. Dokazivanje alkalne fosfataze u mlijeku .....	17
3.1.6. Dokazivanje prekosidaze .....	18
3.1.7. Brze metode otkrivanja sode u mlijeku ( patvoreno mlijeko).....	18
3.2. Određivanje suve materije, pH i temperature mlijeka i mliječnih proizvoda .....	19
3.2.1. Određivanje suve materije mlijeka i mliječnih proizvoda .....	19
3.2.2. pH mlijeka i mliječnih proizvoda .....	21
3.2.3. Određivanje temperature mlijeka i mliječnih proizvoda .....	21
3.3. Određivanje kiselosti jogurta i pavlake po Soxhlet – Henkelu .....	22
3.4. Određivanje mliječne masti u jogurtu metodom po Gerberu .....	23
3.5. Određivanje mliječne masti u pavlaci butirometrom za pavlaku metodom po Gerberu .....	25
3.6. Određivanje mliječne masti u siru .....	26
3.6.1. Određivanje kiselosti sira .....	27
3.7. Određivanje mliječne masti u maslacu .....	28
3.7.1. <i>Određivanje sadržaja bezmasne suve materiju u maslacu .....</i>	<i>28</i>
3.7.2. Određivanje stepena kiselosti u maslacu.....	29
4. Mikrobiološke kontrola mlijeka i mliječnih proizvoda .....	30
4.1. Putevi kontaminacije mikroorganizmima .....	30
4.2. Mikrobiološki pregled svježeg sira i svježeg sira sa pavlakom .....	30

4.3. Mikrobiološki pregled kiselomliječnih proizvoda .....	31
4.3.1. Tečni i čvrsti jogurt, fermentisano mlijeko i kefir .....	32
4.4.1. Kisela pavlaka, mileram, mliječni namaz, krem pavlaka 25, vajkrem .....	32
4.4. Mikrobiološki pregled UHT mlijeka .....	33
5. REZULTATI ISTRAŽIVANJA .....	34
5.1. Hemijske karakteristike UHT mlijeka .....	34
5.2. Odnos pH i °SH .....	36
5.3. Organoleptički kvalitet mlijeka i mliječnih proizvoda .....	37
5.3.1. Organoleptički kvalitet sira .....	37
5.4. Rezultati određivanja hemijskih parametara mlijeka instrumentalnom metodom MilkoScan ( % mliječne masti i % proteina) u zimskom i ljetnom periodu .....	38
ZAKLJUČAK .....	42
LITERATURA .....	43