

## UVOD

Mlijeko je najkompletnija prirodna tečnost, jer sadrži sve materije neophodno za očuvanje zdravlja i normalnu funkciju ljudskog organizma. Složenog je i promjenljivog sastava, bijele do žućkastobijele boje, karakterističnog okusa i mirisa. Pod pojmom „mlijeko“ podrazumijeva se isključivo kravlje mlijeko, a druge vrste se navode isticanjem porijekla.



*Slika 1.*

Mlijeko sadrži vodu i suhu materiju mlijeka. U suvoj materiji mlijeka najvažniji sastojci su tehnološki iskoristivi, kao na primjer, mliječna mast, bjelančevine i mliječni šećer, osim navedenih sastojaka, sa prehrambenog gledišta važne su još i mineralne materije, vitamini i drugo.

Mlijeko je sirovina koju prerađujemo u mnoge mliječne preradevine. U ovom radu osim analize i kontrole kvaliteta mlijeka, izvršićemo i analizu nekih mliječnih proizvoda, kao što su: jogurt, pavlaka, sir i maslac.

Za zdravlje potrošača najbitnija je kvaliteta namirnica koje svakodnevno koristimo, zbog toga se mora provoditi njihova stroga kontrola kvaliteta.

Cilj ovog rada jeste utvrditi hemijski i mikrobiološki kvalitet mlijeka i mliječnih proizvoda, kao i utvrditi da li kvalitet mlijeka i mliječnih proizvoda zadovoljava odredbe Pravilnika o proizvodima od mlijeka i starter kulturama ( „Sl. glasnik BiH“, broj 21/11 i 25/12).