

maslo

Je mliečny výrobok zo smotany. Domáca výroba sa skladá z odoberania smotany a mútenia. Postupne sa tvorí maslové zrno a oddeľuje sa tekutina – cmar. Vzniknutá maslová hmota sa premýva vodou, maslo sa zmiesi, vytvaruje a chladí.

Senzorické hodnotenie

Hodnotili sme tieto znaky : farba, vôňa, chuť



Pri pokuse sa použilo mlieko z PD Jarovnice. Výrobca garantoval obsah tuku v mlieku 5%. Mliečny tuk sa nachádza vo forme tukových guľôčok, ktoré vystupujú na povrch a tvoria vrstvu smotany.

Domáce maslo má kratšiu trvanlivosť ako priemyselne pripravené maslo. Obsahuje viac bielkovín, vitamínov a minerálnych látok. Jednou z možností konzervovania masla je pridanie soli.

Senzorické hodnotenie

maslo

Výsledky :

A vzorka

(priemyselne vyrábané)

farba 2

vôňa 2

chuť 2

Hodnotili sme tieto znaky :
farba, vôňa, chuť

Na hodnotenie sme použili
označenie z hedonického
hodnotenia pre deti



1 2 3 4 5 6

farba 2

vôňa 1

chuť 2

(vyrobené v škole)

B vzorka

Domáce maslo má kratšiu trvanlivosť ako priemyselne pripravené maslo. Obsahuje viac bielkovín, vitamínov a minerálnych látok. Jednou z možností konzervovania masla je pridanie soli.

Tvaroh

Je mliečny výrobok, ktorý zaradujeme medzi tzv. kyslé syry. Tento názov sa používa pre mliečne výrobky vyzrážané pomocou kyseliny mliečnej (môže sa pridať aj malé množstvo syridla).

Tvaroh obsahuje hlavne zloženú bielkovinu kazeín. Do tekutiny po výrobe tvarohu – srvátky sa dostávajú ešte jednoduché bielkoviny – albumíny a globulíny. Mliečne bielkoviny patria k plnohodnotným, obsahujú esenciálne aminokyseliny, ktoré si ľudský organizmus nevie sám vyrobiť, preto ich musí získavať z potravín.

Výroba z kyslého mlieka.

Vytvorená kyselina mliečna, ktorá vzniká pôsobením mliečnych baktérií, mení kyslosť mlieka a dochádza ku zrážaniu bielkovín. Mliečne baktérie sa v mlieku prirodzene vyskytujú. Pri priemyselnej výrobe sa pridávajú mliečne kultúry mikroorganizmov, aby výrobky mali vyrovnanú kvalitu.

Pri zohrievaní kyslého mlieka postupne pozorujeme zhluky tvarohovej hmoty.

Tvaroh precedíme a tým oddelíme srvátku.

Senzorické hodnotenie

Hodnotili sme tieto znaky :
farba, vôňa, chuť



naberanie kyslého mlieka

oddelenie od srvátky



zrážanie

zohrievanie

Senzorické hodnotenie tvaroh

A vzorka

(priemyselne vyrábaný)

farba 2

vôňa 3

chuť 2

Hodnotili sme tieto znaky :
farba, vôňa, chuť

Na hodnotenie sme použili
označenie z hedonického
hodnotenia pre deti



1 2 3 4 5 6

Výsledky :

farba 2

vôňa 1

chuť 2

(vyrobený v škole)

B vzorka