

## Téma : ŠTANDARDIZÁCIA / EGALIZÁCIA / Mlieka

**ŠTANDARDIZÁCIA / EGALIZÁCIA /** = úprava tukovosti na štandardný obsah stanovený normou pre jednotlivé trhové druhy konzumného mlieka, ktoré sa podľa obsahu tuku delia na tieto skupiny :

a/ mlieko bez úpravy tuku – obsahuje **najmenej 36 g tuku v 1 litri mlieka**

b/ mlieko plnotučné - obsahuje **najmenej 35 g tuku v 1 litri mlieka**

c/ mlieko čiastočne odtučnené – **obsahuje menej ako 35 g tuku v 1 litri a viac ako 10 g v 1 litri mlieka**. Do tejto skupiny patrí **POLOTUČNÉ** mlieko s obsahom tuku **najviac 20 g na 1 l a najmenej 15 g na 1 l**

d/ mlieko nízkoťučné - obsahuje tuku **najviac 10 g/l a viac ako 5 g/l mlieka**

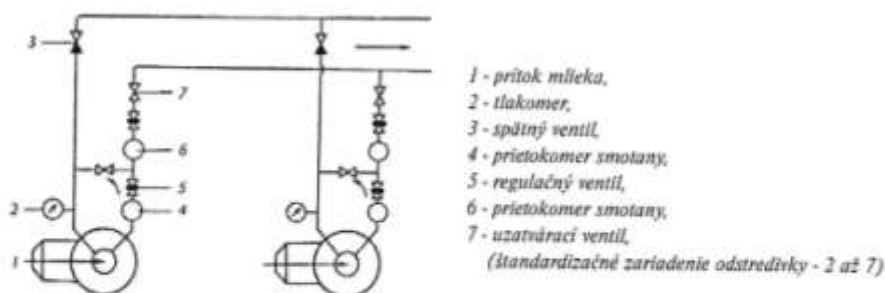
e/ mlieko odtučnené – obsahuje **najviac 5 g tuku v 1 litri mlieka**

Mlieko sa štandardizuje / egalizuje / viacerými spôsobmi :

- a/ zmiešaním plnotučného a odstredeného mlieka v uskladňovacích nádržiach
- b/ štandardizovaným zariadením
- c/ kontinuálnou štandardizáciou

### CHARAKTERISTIKA ŠTANDARDIZÁCIE V ŠTANDARDIZAČNOM ZARIADENÍ

Standardizačné zariadenie sa umiestňuje na výtokovom potrubí odstredivky. Odstredivka má dva prietokomery, dva regulačné ventily na výtok smotany a zmiešavací ventil. Druhým regulačným ventilom sa z odstredivky cez prietokomer odvádza len časť smotany. Zvyšok smotany sa vedie do zmiešavacieho ventilu, kde sa zmieša s odstredeným mliekom na mlieko so štandardizovanou tukovosťou. Štandardizované mlieko sa pasterizuje, chladí a plní do uskladňovacích nádrží.



Obr. 2.1 Schéma štandardizačného zariadenia - pripojenie na pastér

Po naplnení uskladňovacích nádrží konzumným pasterizovaným mliekom sa odoberá vzorka mlieka na stanovenie obsahu tuku. Stanovenie sa robí súčasne v dvoch ciachovaných butyrometroch (tukometroch). Ak tukovosť mlieka nezodpovedá norme, treba ju upraviť. Konzumné mlieko s vyšším obsahom tuku ako stanovuje norma sa upravuje prídavkom odstredeného mlieka. Pri nižšej tukovosti sa pridáva vypočítané množstvo plnotučného mlieka alebo smotany. Pridávaná smotana má mať obsah tuku len do 30 % a nesmie jej byť veľa, pretože tuk sa v chladnom mlieku zle rozptyľuje. Počas úpravy tukovosti, ako aj pri čerpaní mlieka do plniaceho stroja sa musí mlieko miešať.