

Téma : **TECHNOLÓGIA VÝROBY SMOTANY**

Konzumná smotana je tepelne ošetrovaná smotana vyrobená odstredením surového kravského mlieka alebo tepelne ošetrovaného kravského mlieka. Smotana je koncentrovaná emulzia mliečného tuku v mliečnej plazme, čiže je to mlieko obohatené o tuk. / Je to tepelne ošetrovaný tekutý mliečny výrobok s vyšším obsahom mliečného tuku /

Konzumná smotana sa vyrába len v jednej triede kvality a v trhových druhoch:

- smotana s obsahom tuku **najmenej 10,0 % a menej ako 35 %**
- smotana na šľahanie a šľahaná smotana – tuk **najmenej 28,0 a menej ako 35 %**
- vysokotučná smotana na šľahanie a vysokotučná šľahaná smotana s obsahom tuku **najmenej 35 %**

Technologický proces výroby smotany:

Rozhodujúcim činiteľom ovplyvňujúcim výrobný postup je druh vyrábanej smotany. Konzumné smotany môžeme rozdeliť do dvoch skupín: smotany sladké a smotany kyslé. Pri tučnosti smotany menej ako 10% ide o tzv. smotanu do kávy. Okrem nich sa vyrába smotana určená na výrobu na výrobu masla.

Výrobný postup sladkej smotany zahŕňa nasledovné operácie:

- odstredovanie
- štandardizácia tuku (môže sa robiť aj po tepelnom ošetrovaní)
- homogenizácia
- tepelné ošetrovanie (pasterizácia, UHT ohrev alebo sterilizácia)
- odvetranie
- chladenie, fyzikálne zrenie (u šľahačkovej smotany a smotany na výrobu masla)
- zakvasenie (len u kyslej smotany)
- plnenie a balenie
- fermentácia (len u kyslej smotany)
- hodnotenie

FYZIKÁLNE ZRENIE = znamená, že je schladená na cca 4 – 8 °C, a pri tejto teplote nastáva kryštalizácia mliečnych tukov. Zrenie trvá do 12 hodín v nerezových tankoch, v ktorých sa zabezpečuje chladenie. Prebieha pri nepriaznivej teplote pre rozvoj M.O (chladničková teplota)

BIOLOGICKÉ ZRENIE / ZAKVASENIE / = pridáva sa smotanový zákvas pri teplote 18-22°C, činnosťou baktérií z laktózy - kyselina mliečna

https://www.google.com/search?q=v%C3%BDroba+smotany&client=firefox-b-d&source=lnms&tbm=vid&sa=X&ved=2ahUKEwiO1t6H1_3mAhUMTcAKHTwWB5oQAUoAnoECAsQBA&biw=1173&bih=629