

STN SUROVÉ PLNOTUČNÉ KRAVSKÉ MLIEKO

1/ Čistením mlieka sa z neho odstraňujú mechanické nečistoty, ktoré môžu byť živnou pôdou pre patogény:

A/ V 1 g SLAMY SA MOŽE NACHÁDZAŤ-1000 MIKROORGANIZMOV, 1 g VÝKALOV- 2000, 1 g PRACHU-3000

B/ V 1 g SLAMY SA MOŽE NACHÁDZAŤ-100000 MIKROORGANIZMOV, 1 g VÝKALOV-20000, 1 g PRACHU-3000000

C/ V 1 g SLAMY SA MOŽE NACHÁDZAŤ- 1 MILIÓNY, 1 g VÝKALOV- 2 MILIÓNY, 1 g PRACHU- 3 MILIÓNY

2/ Na základe novelizácie STN 57 0529, kvôli zosúladieniu s požiadavkami EÚ sa mlieko zatrieduje:

A/ NAMIESTO 4 AT UŽ IEN DO DVOCH : Q a I

B/ NAMIESTO 4 AT UŽ LEN DO TROCH : 1,2,3

C/ NAMIESTO 4 AT UŽ LEN DO JEDNEJ: A

3/ Medzi základné požiadavky patrí, že mlieko môže pochádzať od dojníc, ktoré doja najmenej :

A/ 2 LITRE DENNE

B/ 5 LITROV DENNE

C/ 7 LITROV DENNE

4/ Ak sa mlieko zväža do mliekárne OBDENNE / každý druhý deň / nesmie byť staršie od prvého pôdoja :

A/ AKO 24 HODÍN

B/ AKO 48 HODÍN

C/ AKO 60 HODÍN

5/ Pri dennom zvoze nesmie byť staršie od prvého pôdoja ako :

A/ 20 HODÍN

B/ 36 HODÍN

C/ 48 HODÍN

6/ Mlieko nesmie byť produktom dojníc do :

A/ 6 - 8 DNI PO OTELENÍ

B/ 120 HODÍN PO OTELENÍ

C/ 240 HODÍN PO OTELENÍ

7/ Mlieko musí obsahovať tuku najmenej :

A/ 33 g NA 100 g MLIEKA

B/ 33 % na 100 g MLIEKA

C/ 3,3g / 100 g MLIEKA

8/ Mlieko musí obsahovať bielkovín najmenej :

A/ 28 g NA 100 g MLIEKA

B/ 28 % NA 100 g MLIEKA

C/ 2,8 g NA 100 g MLIEKA

9/ Mlieko musí mať teplotu tuhnutia NAJVIAC :

A/ -0,515 STUPŇOV C

B/ -0,055 STUPŇOV C

C/ -0,975 STUPŇOV C

10/ Kyslosť mlieka stanovená metódou SOXHLETA - HENKELA by mala byť v rozpätí :

A/ DO 6,2

B/ DO 7,8

C/ OD 6,2 - 7,8

11/ Mlieko musí byť schladené do 150 minút od začiatku dojenia a do odvozu uschované pri teplote:

A/ 0 až + 5 STUPŇOV C

B/ +4 až + 8 STUPŇOV C

C/ 0 až + 2 STUPŇOV C

12/ V prípade obdenného zvozu sa musí mlieko uchovávať pri teplote :

A/ 0 až + 8 STUPŇOV C

B/ +4 až + 6 STUPŇOV C

C/ +6 až + 8 STUPŇOV C

- 13/ Počet somatických buniek v 1 ml mlieka v TRIEDE KVALITY : Q môže byť najviac :
 A/ 300000
 B/ 30000
 C/ 3000
- 14/ Počet somatických buniek v 1 ml mlieka v TRIEDE KVALITY : I. môže byť najviac :
 A/ 40000
 B/ 400000
 C/ 4000
- 15/ Celkový počet mikroorganizmov v 1 ml mlieka v TRIEDE KVALITY : Q môže byť najviac :
 A/ 50000
 B/ 500000
 C/ 5000
- 16/ Celkový počet mikroorganizmov v 1 ml mlieka v TRIEDE KVALITY : I. môže byť najviac :
 A/ 1000
 B/ 10000
 C/ 100000
- 17/ Schopnosť kysnutia jogurtovou kultúrou vyjadrená metódou SOXHLETA - HENKELA musí byť :
 A/ NAJMENEJ 25 STUPŇOV SOXHLETA - HENKELA
 B/ NAJVIAC 25 STUPŇOV SOXHLETA - HENKELA
 C/ NAJMENEJ 12 STUPŇOV SOXHLETA - HENKELA
- 18/ Množstvo BEZTUKOVEJ SUŠINY mlieka musí byť najmenej :
 A/ 12,5 %
 B/ 8,5 g NA 100 g MLIEKA
 C/ 25 g NA 100 g MLIEKA
- 19/ Počet SPÓROTVORNÝCH ANAEROBNÝCH BAKTÉRII v 0,1 ml mlieka môže byť :
 A/ 0
 B/ 100000
 C/ 10000
- 20/ Počet TERMOREZISTENTNÝCH MIKROORGANIZMOV v 1 ml mlieka môže byť do :
 A/ 2000000
 B/ 200000
 C/ 2000
- 21/ Prvotné ošetrenie mlieka pozostáva :
 A/ ČISTENIE, CHLADENIE, PASTERIZÁCIA,
 B/ ČISTENIE, CHLADENIE
 C/ ČISTENIE, CHLADENIE, PASTERIZÁCIA, STERILIZÁCIA

VYHODNOTENIE TESTU

| | |
|-----------------------|--|
| Maximálny počet bodov | |
| Počet získaných bodov | |
| % úspešnosti | |
| Z N Á M K A | |
| Vyhodnotil | |