



Slezská univerzita v Opavě

Filozoficko-přírodovědecká fakulta v Opavě

Ústav lázeňství, gastronomie a turismu

Mléko a mléčné výrobky

Mléko

Produkt mléčných žláz samic savců.
Mlékem je základním zdrojem živin pro novorozence.

- 1.) Nezralé mléko (mlezivo, colostrum)
je první výměšek mléčné žlázy samice několik hodin až dnů po porodu (dle druhu savce). Má zvýšený obsah imunoglobulinů (pasivní imunita), hořčíku, vitamínů a minerálů

Členění mléka

1. Nezralé mléko (mlezivo, colostrum)

Je první výměšek mléčné žlázy samice několik hodin až dnů po porodu (dle druhu savce). Má zvýšený obsah imunoglobulinů (pasivní imunita), hořčíku, vitamínů a minerálů.

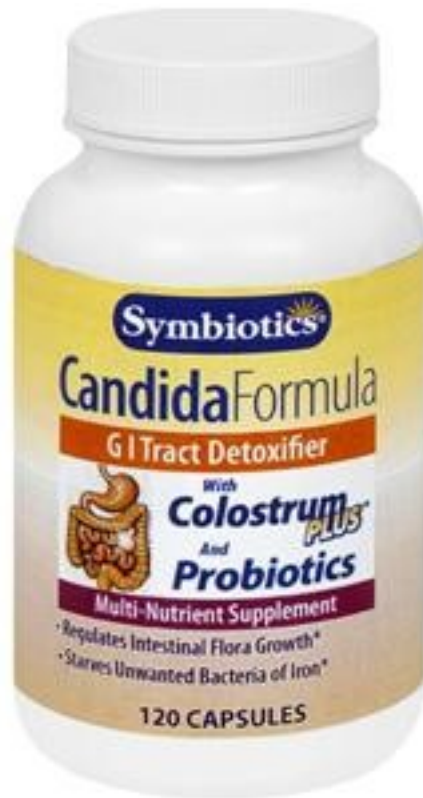
Colostrum

-jako doplněk stravy na obranu imunitního systému

- **Colostrum Plus** – příznivě působí při alergiích, především kožních a potravinových
- **Colostrum Candida** – udržuje zdravou střední mikroflóru
- **Colostrum High – ig** – pro děti od 3 do 12 let, vyšší množství imunoglobulínu
- **Colostrum Immune** – věk 40 let a více, regenerace a udržování zdravé střední mikroflóry
- **Primary Food** – tekutý doplněk stravy, pro děti do 4 let, vhodné i pro děti s alergií na mléko
- **Life Plus** – cucací tablety s vanilkovou příchutí, vhodné pro děti jako prevenci proti bakteriích v ústech nebo krku



Colostrum Plus



Colostrum Candida



Colostrum High-ig



Colostrum Immune



Primary food



Life Plus

Členění mléka

2.) Zralé mléko

Kravske

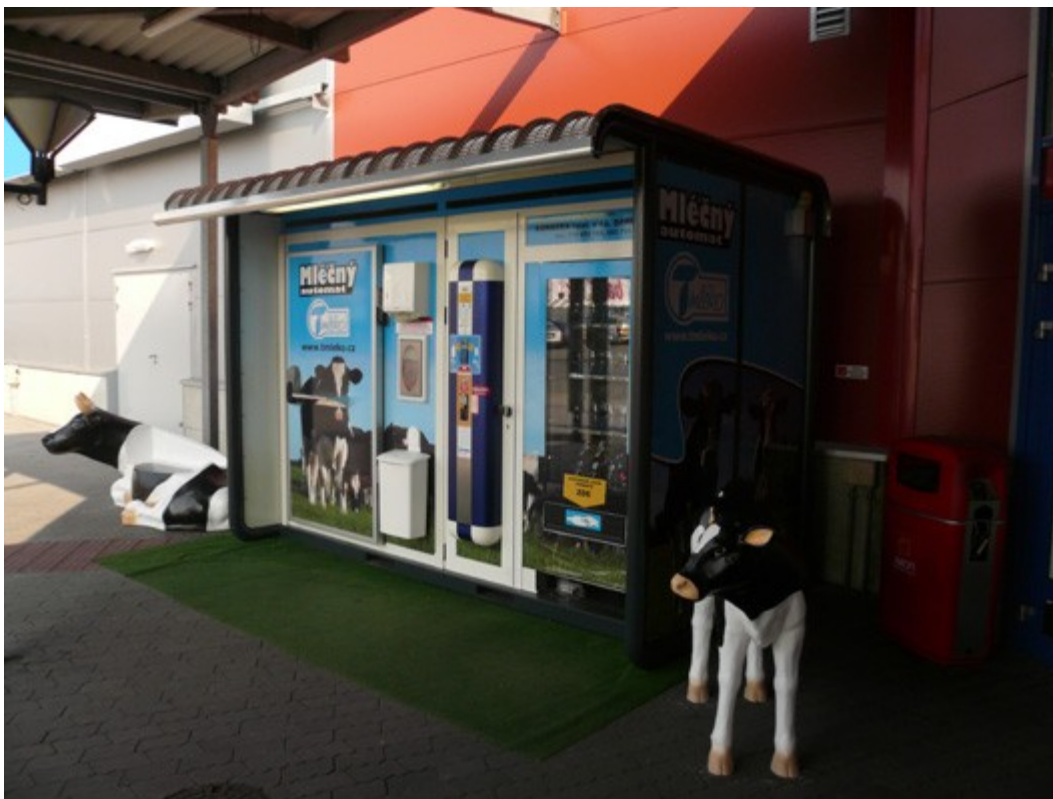
– liší se obsahem tuku, bílkovin a ostatních látek, podle plemene zvířete

Obsah: cukr 4,5 – 5%, bílkoviny 3,2 – 3,6%, mléčný tuk 3,5 – 6,5%, tukoprostá sušina 8,5 – 9% a asi 88% vody

Čerstvé mléko



Čerstvé mléko, 4% tuku. Doba trvanlivosti 3 – 5 dní



Automat na mléko

Selské mléko,



3,5% tuku S prodlouženou dobou trvanlivosti
- až 10 dní



Polotučné, 1,5% tuku



Odtučněné, 0,5% tuku

Trvanlivá mléka

-trvanlivost 3 – 6 měsíců



Plnotučné mléko, 3,5% tuku



Polotučné mléko, 1,5% tuku



Odtučněné mléko, 0,5% tuku



Čokoládové, 1,5% tuku



Kávové, 1,5% tuku

Zahuštěná mléka -trvanlivost 6 – 18 měsíců



Neslazené plnotučné, 9% tuku



Neslazené plnotučné, 7,5% tuku



Neslazené plnotučné, 9% tuku



Neslazené plnotučné, 7,5% tuku



Slazené plnotučné, 9% tuku



Slazené plnotučné kakaové, 9% tuku

Sušená mléka



Sušené mléko plnotučné, 26% tuku



Sušené mléko polotučné, 13,6% tuku



Sušené mléko odtučňené, 1,3% tuku

Smetana

- ne nejtučnější část mléka, která se usazuje na jeho povrchu



Smetana ke šlehání, 31% tuku



Smetana na vaření, 19% tuku



Smetana na vaření, 12% tuku



Smetana na vaření, 10% tuku



Smetana na vaření, 20% tuku



Zakysaná smetana, 20% tuku



Zakysaná smetana, 12% tuku



Zakysaná smetana, 10% tuku



Zakysaná smetana, 12,5% tuku



Zakysaná smetana, 12,5% tuku

Šlehačka

-sladká smetana, obsahuje alespoň 32% tuku



Šlehačka, 40% tuku



Šlehačka Pařížská, 27% tuku



Šlehačka ve spreji, 33% tuku

Kozí mléko

-kvalita mléka závisí na kvalitě krmiva

-je stravitelnější a zdravotně prospěšnější než kravské

Obsah: bílkoviny 3,56%, tuky 4,14%, sacharidy 4,45%





Kozí mléko, 2% tuku

Ovčí mléko

Obsah: 5,5% bílkovin, 5% cukru, 7% tuku, více vitamínů skupiny B než u mléka kravího





Ovčí mléko polotučné, 1,6% tuku

Velbloudí mléko

- posiluje imunitní systém dětí a pomáhá léčit alergie
- je slanější než kravské a obsahuje trojnásobek vitamínu C, až desetinásobek železa a má velmi nízký obsah tuku





Velbloudí plnotučné mléko 4,2% tuku

Sojové mléko -náhražka mléka



Sojové mléko 2%tuku



Sojová šlehačka, 11% tuku

Rýžové mléko

-lehké pro zažívání, nezpůsobuje alergické reakce

-neobsahuje cholesterol, není tak tučné jako kraví



Rýžové mléko, 1,5% tuku



Slezská univerzita v Opavě

Filozoficko-přírodovědecká fakulta v Opavě

Ústav lázeňství, gastronomie a turismu

Vypracoval: Mgr. Alexandr Burda