

Προϊόντα Γάλακτος



Τα κυριότερα
προϊόντα της

γαλακτοβιομηχανίας είναι:

α) Το τυρί

Το τυρί παρασκευάζεται με το πήξιμο των πρωτεϊνών του γάλακτος και την μετατροπή του σε τυρόπηγμα. Στη συνέχεια απομακρύνεται το υγρό υπόλοιπο, κόβεται το τυρόπηγμα σε μικρά κομμάτια και αλατίζεται. Τα κομμάτια του τυροπήγματος τοποθετούνται σε καλούπια και έπειτα αφήνονται να ωριμάσουν στο δωμάτιο ωρίμανσης για διάστημα έως έξι μήνες.

β) Το γιαούρτι

Για να γίνει το γιαούρτι το γάλα παστεριώνεται στους 90° C ώστε να καταστραφούν τ' ανεπιθύμητα βακτηρίδια που υπάρχουν, κατόπιν ψύχεται στους 43° C και σαν τελευταία ενέργεια εμβολιάζεται με μια καλλιέργεια βακτηριδίων, για να ξινίσει. Για να προλάβουμε το υπερβολικό ξίνισμα πρέπει να αποθηκευτεί το γιαούρτι σε θερμοκρασία κάτω των 5° C.

γ) Το βούτυρο

Το βούτυρο είναι το προϊόν που λαμβάνεται από την απόδραση του γάλακτος, έχοντας περιεκτικότητα σε λίπος τουλάχιστον 80% και διακρίνεται σε νωπό ή φρέσκο, αλατισμένο νωπό και τετηγμένο.

δ) Το ανθόγαλο

Το ανθόγαλο παρασκευάζεται με θέρμανση του γάλακτος στους 49° C και με εισαγωγή σ' ένα φυγοκεντρικό διαχωριστή ανθογάλακτος, όπου το ξαφρισμένο γάλα, το οποίο είναι

βαρύτερο, διαχωρίζεται από το ανθόγαλο, το οποίο στη συνέχεια παστεριώνεται στους $79,5^{\circ}\text{C}$ και ψύχεται στους $4,4^{\circ}\text{C}$.

ε) Το παγωτό

Το παγωτό παρασκευάζεται με ένα μίγμα από λιπαρά του γάλακτος, μια μικρή ποσότητα νερού και ζάχαρης, το οποίο ψύχεται μέχρι να γίνει σαν σιρόπι. Λεύκωμα αυγού προστίθεται σε μερικά είδη και για αυξηθεί ο όγκος, ενώ εμφυσείται μέσα στο μίγμα αέρας, καθώς αυτό ψύχεται.

