



ZAHÁJEN PROVOZ MLÉKOMATU!!!

Před areálem ZOD Dejas Dzbel

Nonstop provoz

Cena za 1l čerstvého mléka **15Kč**

Cena za 0,5l čerstvého mléka **10Kč**

Automat nevrací mince

Mléko se čepuje do lahve, kterou si můžete zakoupit na místě z dalšího automatu.

Láhve lze použít opakovaně.

Plastová láhev 1l **10Kč**

Skleněná láhev 1l **15Kč**

Mléko do automatu se dodává každý den. Takže je stoprocentně čerstvé!!!!

Mléko je nepasterizované!!!!

Je třeba před použitím převařit!!!!

Výhodou nepasterizovaného mléka je, že si z něj doma můžeme vyrobit vlastní smetanu nebo sýr, což z konzervovaného výrobku nejde.

V automatu je umístěn speciální tank, který **mléko uchovává čerstvé a chladí ho na asi 4 °C**. Tato teplota omezuje výskyt a rozmnožování bakterií. Každé zařízení musí být před zahájením provozu zkontrolováno hygieniky a veterinárními kontrolory. Navíc jsou z něj pravidelně odebírány vzorky, které procházejí laboratorními testy. Nemusíme se tedy bát, že by mléko z mlékomatu bylo škodlivé.

Mléko z automatu chutná jinak

Na každém automatu musí být povinně uvedeno, že **nepasterizované mléko je lepší před použitím převařit**. Zda si mléko zákazník skutečně převaří, je pouze na jeho rozhodnutí. Výhodou nepasterizovaného mléka je, že si z něj doma můžeme vyrobit vlastní smetanu, tvaroh nebo sýr, což z konzervovaného výrobku nejde.

Chuť **mléka z automatu** může spotřebitele překvapit. Čerstvé mléko je husté, bohaté na vitamíny a minerální soli. Je též významným zdrojem vápníku, bifidogenních kultur, bílkovin a laktózy. **Obsah** tuku se pohybuje mezi **3,5 – 4 %**. Klasické polotučné mléko, které nakupujeme v supermarketu, obsahuje 1,5 – 2 % tuku.

Jak správně umýt lahve od mléka ?

Co dělat, aby lahve šlo opakovaně použít a byly stále stejně krásné ?

Lahve od mléka je dobré vypláchnout nejprve studenou a až potom horkou vodou.

Studená voda rozpustí bílkoviny z mléka, neutvoří sraženiny. Pak až teplá voda s trochou saponátu vyčistí zbylé mastné tuky a lahev bude jako nová.

Pokud sklenice zapáchají , pak je možné je vyčistit kávovou sedlinou rozmíchanou v teplé vodě. Sedlina na sebe pojme zápach. Stačí též drobné kousky papíru s vodou nebo syrové slupky od brambor. Nechte je uvnitř alespoň 24 hodin. Pachy dobře neutralizuje i slabý roztok octa s vodou.

Prázdné lahve pak není dobré zavírat, ale nechat je "dýchat".

Co je mléko?

- Je to bílá až lehce nažloutlá tekutina, je jednou z nejdůležitějších potravin, vzhledem ke svému složení. Obsahuje průměrně 87,5% vody a 12,5% sušiny. Sušinu tvoří mléčný tuk 3,9%, bílkoviny 3,4%, mléčný cukr 4,7% a ostatní anorganické i organické látky 0,7%.
- Mléčný tuk je v mléce rozptýlen ve formě tukových kuliček, je lehce stravitelný (má až 99% stravitelnosti)
- Bílkoviny jsou v mléce přítomny ve formě koloidního roztoku. Nejdůležitější bílkovinou je mléčný kasein. Mléčné bílkoviny patří k bílkovinám s nejvyšší biologickou hodnotou pro svůj obsah nepostradatelných aminokyselin.
- Z minerálních látek je důležitý vápník, draslík, fosfor a hořčík.
- Z vitamínů hlavně vitamín A, B, D, a v menších množstvích vitamín C a E.

Proč nám čerstvé mléko jinak chutná?

- Protože, svým obsahem mléčného cukru dodává mléku příjemnou slabě sladkou chuť, která se po tepelném opracování mění.

Co způsobuje barvu mléka?

- V mléce jsou přítomna také barviva, jsou to organické látky buď živočišného, nebo rostlinného původu. První tvoří organismus zvířat, druhé se do mléka dostávají z krmiva a významný je hlavně karoten, chlorofyl a xantofyl. Proto v letním období, když převládá pastva, je mléko žlutější.

Proč se mléko rádo připaluje?

- Je to způsobeno obsahem mléčného cukru, který je přirozeně obsažený v mléce. Při zahřívání nad bod varu ihned žloutne až karamelizuje.

Proč se na mléce usazuje smetana?

- Je to způsobeno obsahem mléčného tuku, který v klidu vystupuje nahoru a tvoří povrchovou vrstvu na mléce. Na barvu, množství a konzistenci má vliv plemeno dojnic, krmení, nebo roční období.
- Ze smetany se vyrábí máslo, které obsahuje především mléčný tuk, pak živiny a ochranné látky spjaté s tukovou částí mléka. Výživová hodnota másla je dána obsahem mléčného tuku. Jeho nespornou výhodou před rostlinnými tuky je to, že se při jeho výrobě nepoužívají ani vysoké teploty, ani chemikálie, neboť se vyrábí jen mechanickým zpracováním smetany. Je dobrým zdrojem vitamínu A a D.

Proč můžeme pít nepřevařené mléko?

- Mléko, které pochází od zdravých krav, ze zdravého chovu, je po nadojení chráněno vlastní ochranou tzv. baktericidními účinky, které způsobuje antibakteriální látka – Laktenin.
- Působí poměrně krátkou dobu ihned po nadojení a je charakterizováno tím, že během této doby neprobíhá žádný rozvoj bakterií, ale dochází naopak i ke snížení jejich prvotního množství. Po zchlazení mléka se baktericidní fáze prodlužuje. V každém případě končí tepelným ošetřením mléka.

Jak se pozná, že se mléko kazí?

- Po skončení vlivu baktericidní fáze, to je krátké období po nadojení, kdy se v mléce nerozmnožují bakterie. Mléko vykazuje stejné senzorycké i chuťové vlastnosti se dále začnou v mléce množit mikroby, zvláště mikroby mléčného kysání. Nastává fáze působnosti smíšené mikroflóry. Při teplotách nad 15°C začíná kysnutí mléka (bakterie mléčného kysání rozkládají mléčný cukr) vzniká kyselina mléčná.
- Mléko se srazí a kyselost stále stoupá. Dále přichází fáze neutralizace, kdy ve zkyslém mléce působí převážně plísňe a kvasinky. Na mléku se tvoří bílá plíseň. Plíseň a kvasinky stravují kyselinu mléčnou a mléko dostává zásaditou reakci. Nastupuje poslední fáze rozkladu mléka, při které hnilobné mikroby rozkládají bílkoviny i ostatní složky mléka. Je doprovázeno typickým zápachem.

Proč máme konzumovat zakysané mléčné výrobky?

- Zakysané mléčné výrobky jsou lehce a rychleji stravitelné v důsledku rozložení mléčné bílkoviny na jednodušší složky. Vznikají působením bakterií mléčného kysání obsažených v syrovém mléce.
- Zakysané mléčné výrobky mají delší trvanlivost než sladké mléko, je tedy možné delší skladování. Podle druhu výrobků, je větší či menší část laktózy (mléčný cukr) pomocí ušlechtilé mikroflóry rozložena a způsobuje tím rozmanitost chutí. Vznikají výrobky, které jsou lahodné svou kyselostí a osvěžující chutí a mají výborné sensorické a dietetické vlastnosti.
- Konzumací kysaných mléčných výrobků, zejména které obsahují výhradně bakterie rodu *Lactobacillus* a *Bifidobacterium* se potlačuje růst a ničí se patogenní nežádoucí mikroflóra v trávicím ústrojí člověka. Zejména, když je zatížena, nebo zničena při průjemových onemocněních a léčbou antibiotiky.

Proč se nám domácí výroba mléčných výrobků někdy nepovede?

- Mléko je vzhledem ke svému obsahu živin (bílkoviny, tuk, cukr, voda) prostředím, ve kterém se různé mikroorganismy dobře rozvíjejí, proto je při výrobě hygiena velmi důležitá. Syrové mléko od nadojení až po výrobu může být znečištěno mikroby z prostředí, ze vzduchu a z nádob. Proto před každou výrobou musíme mléko tepelně ošetřit - zahřát na teplotu od 65 do 100°C na určitou dobu, kdy dojde k usmrcení všech choroboplodných zárodků a technologicky nežádoucích mikroorganismů.
- Tepelně ošetřit, nejlépe převařit, musíme i nádoby a pomůcky, které přichází do styku s mlékem. Následně je důležité zaočkování čistými mlékařskými kulturami, dle popsaných receptů. Pokud v průběhu výroby zanedbáme některý krok, může dojít k vytvoření vhodných podmínek pro rozvoj nežádoucích mikroorganismů, které způsobují u výrobku změnu vzhledu, konzistence, chuti a vůně.

Proč někdo mléko pít nemůže?

Přes většinovou snášenlivost konzumace mléka, se může projevit tzv:

- **Laktózová intolerance:** je to metabolická porucha, která nezahrnuje celý imunologický mechanismus. Je způsobena deficitem enzymu laktázy, což vede k nestravitelnosti laktózy – mléčného cukru v organismu. Nestrávená laktóza se hromadí

a fermentuje v tlustém střevě a způsobuje závažné trávicí problémy(bolesti břicha, nadýmání, průjemy, zácpu, kožní projevy).

- **Alergie na mléko:** je to reakce organismu na tzv. alergeny. Kravské mléko obsahuje bílkoviny s alergizující schopností např. kaseiny. Zahrnuje vždy imunitní systém organismu, projevy jsou podobné jako u laktózové intolerance, ale není celoživotní, děti většinou začínají snášet mléko ve věku 2-4 roky