

POT BELEGA ZLATA:

MLEKO – OD KMETIJE DO MIZE





Ste se kdaj vprašali kako pridejo mleko in mlečni izdelki v naše trgovine?

Pot mleka in mlečnih izdelkov se prične na kmetiji. Po nekaj varnostnih pregledih in posebnih postopkih obdelave in pakiranja, mleko in mlečne izdelke pošljejo v trgovino, kjer jih lahko kupite in doma veselo zaužijete.





Kvaliteta in okusnost mleka sta odvisni od krav. Prvi korak k proizvodnjiokusnega in zdravega mleka je, da poskrbimo, da so krave zdrave in zadovoljne. Kmetje morajo dobro skrbeti za svoje krave in jim zagotoviti veliko krme in sveže vode. Krave jedo seno, žita, koruzo, travo ... Potrebujejo pa tudi miren kotiček, kjer se lahko uležejo in odpočijejo.





Naslednji korak je molža krav. Krave molzemo dva do trikrat dnevno. Ena krava da dnevno 20-30 l mleka. Lahko jih molzemo na dva načina - ročno ali s pomočjo molznega stroja. Sam način molže je odvisen tudi od števila krav, ki jih je trba pomolzti. Kmet najprej opere kravje vime in nato na seske namesti molzni stroj. Molža krave ne boli, temveč je nujno potrebna, drugače krave lahko zbolijo. Namolzeno mleko kasneje v tovarni tudi testirajo, da potrdijo njegovo varnost za uživanje. Takoj po molži je potrebno mleko čim hitreje ohladiti, da se ne pokvari. Mleko je na kmetiji shranjeno v velikih posodah.





Po jutranji molži se na kmetijo pripelje tovornjak. Kravje mleko prečrpajo v veliko mlečno cisterno na tovornjaku in odpeljejo v mlekarno. Ena cisterna lahko shrani do 20 000 litrov mleka. Preden mleko prečrpajo v proizvodni obrat, ga pregledajo in testirajo, da ugotovijo ali je mleko varno in res sveže. Dokler ne dobijo rezultatov testa, mleka ne smejo prečrpati v založne cisterne.



V proizvodnem mlečnem obratu pripravljajo in pakirajo mleko ter mlečne izdelke, ki jih kasneje lahko kupite v trgovinah. Prečrpano mleko je surovo mleko in ga je potrebno še toplotno obdelati, da uničijo škodljive mikroorganizme, zato ga sterilizirajo. Proces sterilizacije traja 4-8 sekund, poteka pa pri temperaturi 135-150 °C. S tem uničijo vse škodljive mikroorganizme in mleku podaljšajo trajnost oziroma rok uporabe. Preden mleko zapakirajo, ga homogenizirajo. S tem postopkom zagotovijo, da se maščoba v mleku ne dvigne in plava na površini. Mleko je sedaj pripravljeno na pakiranje.





Zadnji korak v mlečnem obratu je pakiranje mleka in mlečnih izdelkov v različno embalažo. Posebni stroj Ljubljanskih mlekarn v embalažo na uro lahko zapakira kar 8 000 litrov Alpskega mleka. Stroj vzame embalažo, mleko zapakira, izoblikuje paket, zapre in pošlje na linijo. Vzorce zapakiranega mleka ponovno pošljejo v laboratorij, da preverijo če je z njim vse v redu. V laboratorijo vzorec mleka tudi poskusijo.

Kasneje s tovarnjaki mleko in mlečne izdelke dostavijo v trgovine, kjer jih lahko kupite.





Mleko je prispelo v trgovino. Nekateri mlečne proizvode boste našli v hladilniku, druge v zamrzovalniku, Alpsko mleko pa vas čaka na policah. Mlečne izdelke je potrebno shranjevati pri temperaturi do 4 °C, drugače se lahko pokvarijo. Ves proces - od mleka izpod kravjih vim, do mleka in mlečnih izdelkov na policah trgovin, traja samo dva dni. To pomeni, da so nam v trgovini na voljo samo sveži slovenski mleko in mlečni izdelki.





Vsakič, ko zaužijete mleko in mlečne izdelke, zaužijete veliko pomembnih vitaminov, mineralov in beljakovin, in s tem pripomorete k ohranjanju vašega zdravja. Priporočljivo je, da dnevno zaužijete 2 do 3 porcije mleka ali mlečnih izdelkov.

