

## SADRŽAJ

UVOD.....	2
OPŠTI PODACI O PREDUZECU.....	3
ORGANIZACIONA ŠEMA PP MLEKO-PRODUKTA.....	4
TEHNOLOŠKI PROCES PROIZVODNJE JOGURTA.....	4
PRIJEM MLEKA I IZBOR SIROVINE.....	4
PRECISCAVANJE.....	5
HLADJENJE.....	5
SKLADISTENJE SIROVOG MLEKA.....	6
PREDGREVANJE MLEKA U IZMENJIVACU TOPLOTE NA 50-60oC.....	6
PODESAVANJE SUVE MATERIJE.....	8
HOMOGENIZACIJA.....	8
DEZODORIZACIJA.....	9
PASTERIZACIJA.....	10
HLADJENJE.....	11
INOKAULACIJA.....	11

## UVOD

### OPŠTI PODACI O PREDUZEĆU

Preduzeće Impaz iz Zaječara, osnovano je 1968. godine. Osnovna delatnost Imapza predstavlja otkup, prerada i konzerviranje mlečnih proizvoda.

Preduzeće raspolaže sa sledećom opremom: duplikator-pasterizator, pakerica za jogurt, pakerica-punilica za mleko, laktofriz, rashladna komora, pumpe i cevovodi, vozila, dostavno-rashladno vozilo, agregat i sitni inventar.

Proizvodi koje trenutno nude su:

pasterizovano mleko

jogurt u čaši

jogurt u flaši od 1l

jogurt u flaši od 0,5 litara

### ORGANIZACIONA ŠEMA "IMAPZ" ZAJEČAR

Slika 1: Organizaciona šema "Impaza" Zaječar

Slika 2. Šema za proizvodnju jogurta

### Prijem mleka i izbor sirovine

Sirovo mleko koje stigne u mlekaru mora proći kroz faze prijema. Ova faza je često jedan od presudnih momenata za kvalitet proizvoda. Mleko se u mlekari prima na liniji za prijem.

"IMPAZ" Zajecar svoju osnovnu delatnost obavlja u svom vlastitom objektu. Trenutnu kolicinu mleka koju moze da primi na dan iznosi 5000 litara.

1. Kvalitativna ispitivanja. Uzima se uzorak mleka da bi se ispitao njegov kvalitet. Kvalitativna ispitivanja podrazumevaju određivanje: kiselosti, sastava (mast, SM, proteini) i higijenskih karakteristika.

2. Kvantitativna ispitivanja. Određuje se prispela količina merenjem mase ili zapremine. Merenje količine se može obaviti vagom (ako mleko stiže u mlekaru u kantama) ili meračem protoka (ako mleko u mlekaru stiže u cisternama).

Na osnovu rezultata ovih analiza određuje se cena mleka i mleko usmjerava u određeni proces prerade.

Prijem ne sme da traje duže od 3h da se mleko ne bi pokvarilo.

Mleko mora imati sljedeće karakteristike:

8,5% SMBM,

6,5-7,5 oSH,

ne više od 1 000 000 mikroorganizama/ml i

ne smije sadržati antibiotike, bakteriofage, deterdžente, pesticide iznad dozvoljene količine (Pravilnik o kvalitetu i drugim zahtevima za mleko, mlečne proizvode, kompozitne mlečne proizvode i starter kulture, 2002).

Neophodno je pre početka industrijske proizvodnje u mlekari uraditi biotest u labaratorijskim uslovima sa mlekom namjenjenim za proizvodnju fermentisanih proizvoda u cilju provjere prisustva inhibitornih supstanci (antibiotici, bakteriofagi, pesticidi i dr.) na aktivnost određene starter kulture.

**----- OSTATAK TEKSTA NIJE PRIKAZAN. CEO RAD MOŽETE  
PREUZETI NA SAJTU. -----**

[www.maturskiradovi.net](http://www.maturskiradovi.net)

**MOŽETE NAS KONTAKTIRATI NA E-MAIL: [maturskiradovi.net@gmail.com](mailto:maturskiradovi.net@gmail.com)**