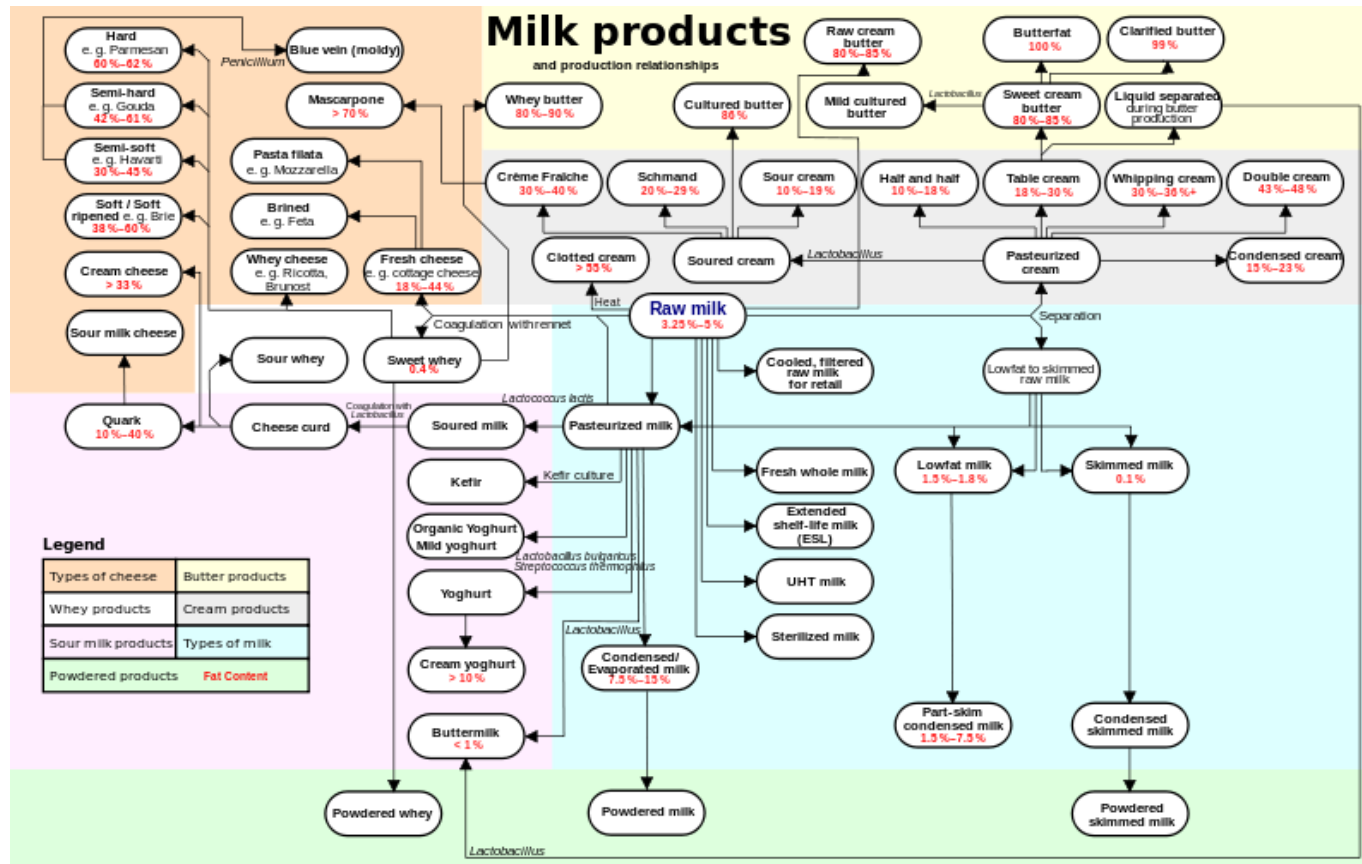




Переробка органічного молока

Док. Регула Бікель (regula.bickel@fibl.org)

Молочна продукція



Питне молоко

- › **Складники:**
 - › Молоко і більше нічого
- › **Переробка:**
 - › **Дозволені будь-які способи нагрівання, але**
 - › **Споживачі вважають, що органічне молоко більш корисне і обробляється менше, ніж неорганічне молоко**
 - › **Дозволена гомогенізація**
 - › Деякі дослідження стверджують, що негомогенізоване молоко більш корисне
- › **Найкорисніше молоко – пастеризоване і негомогенізоване**

Кисломолочна продукція: йогурт без наповнювачів, кефір

› Складники

- › Органічне молоко

- › Бактеріальна культура (не-ГМО)

- › Йогурт: молочнокислі бактерії *Lactobacillus*, наприклад *Lactobacillus bulgaricus* (болгарська паличка), біфідобактерії та *Streptococcus thermophilus* (термофільний стрептокок)

- › Кефір: молочнокислі бактерії та закваска

- › Органічне сухе знежирене молоко – більше сухої речовини

› Переробка

- › Нормалізація вмісту жиру – центрифугування

- › Гомогенізація

- › Нагрівання: 95°C/30': денатурація сироваткових білків – краща здатність до зв'язування води

Фруктовий джем

› Складники

- › Органічні фрукти
- › Органічні трави, спеції
- › Органічний цукор
- › Крохмаль з рису чи кукурудзи воскової зрілості (Додаток IX)
- › Пектин
- › Желатин: органічний желатин
- › Натуральні ароматичні препарати: органічні ароматизатори

› Переробка

- › нагрівання

Вершки, сметана

- › **Складники**
 - › Органічне молоко
- › **Технологічні добавки**
 - › Для сметани: бактеріальна культура (без ГМО)
- › **Переробка**
 - › Центрифугування
 - › Пастеризація

Масло

- › **Складники**
 - › Органічні вершки з різним вмістом жиру
- › **Технологічні добавки**
 - › Бактеріальна культура (без ГМО)
- › **Переробка**
 - › Центрифугування
 - › Пастеризація
 - › Механічна обробка: від жиру в водному розчині до води в жирному розчині (агломерація жирових кульок)

Сир

› Складники

- › Органічне молоко
- › Сіль
- › Органічні трави, спеції та ін., для дозрівання

› Технологічні добавки

- › Сичужний фермент (не з ГМО)
- › Бактеріальна культура для початку та для дозрівання
- › CaCl_2 для коагуляції

› Переробка

- › Нормалізація жирності
- › Нагрівання (35 – 50°C) – сприяє відділенню сиру/сироватки
- › Згортання за допомогою сичужного ферменту та/або бактеріальної культури
- › Переважно пресування в формі