

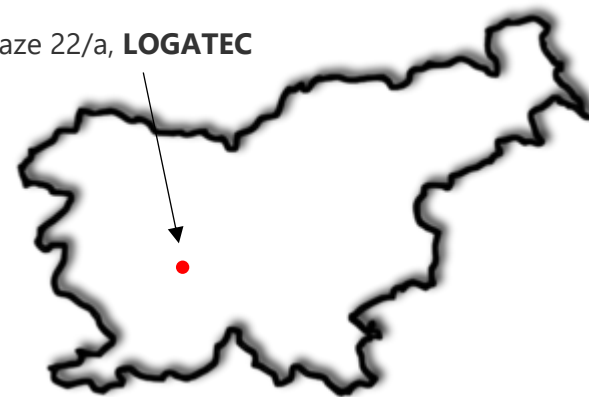
POSTOPEK IZDELAVE BIO MASLA V MLEKARNI KREPKO

1. **TIPIZACIJA** smetane na 45 % m.m.
Tipizacija je postopek s katerim uravnavamo delež mlečne maščobe.
2. **PASTERIZACIJA bio smetane**
Pasterizacija je postopek toplotne obdelave živila do 100 °C, s katerim zmanjšamo število mikroorganizmov, ki bi lahko povzročili kvarjenje ali celo nezaželeno fermentacijo živila. S pasterizacijo končnemu izdelku podaljšamo kakovost in obstojnost.
3. **HLAJENJE** na temperaturo fermentacije
4. **DODAJANJE** kefirjeve kulture iz lastnih kefirjevih zrn
5. **FERMENTACIJA**
V smetano naselimo kefirjevo kulturo, ki vsebuje koristne mikroorganizme kvasovke in bakterije. Mlečnokislinske bakterije razgradijo mlečni sladkor (laktozo) v mlečno kislino in druge presnovke. To razgradnjo imenujemo fermentacija, zaradi katere se oblikuje kislost, vonj in okus.
6. **HLAJENJE** na temperaturo od 6 do 8 °C
7. **ZORENJE** vsaj 24 ur
8. **MEŠANJE** v pinji
9. **ODSTANJEVANJE PINJENCA**
Pinjenec je mlečni izdelek, ki nastane kot stranski proizvod pri pripravi masla iz smetane.
10. **PRANJE IN GNETENJE** maslenega zrna
11. **PAKIRANJE** masla
12. **SKLADIŠČENJE** masla pri temperaturi od 0 do 6 °C

POSEBNOST MLEKARNE KREPKO

Kefir izdelujejo po tradicionalnem postopku iz kefirjevega zrna (gobice). Mikroorganizmi so zato prisotni povsod v mlekarni in prehajajo na vse izdelke, ki jih izdelujejo, posledično tudi na maslo.

Laze 22/a, LOGATEC



Izdelava masla na kratko ...

Maslo izdelamo tako, da smetano mehansko obdelamo v **pinji**. Mehanski obdelavi smetane pravimo **metenje**. Za izdelavo masla običajno uporabljamo sladko, lahko tudi kislo smetano.

Krepko®



IZDELAVA MASLA V PINJI



PINJA ZA DOMAČO UPORABO

