

Određivanje tačke mržnjenja mlijeka

Vježbe IV

Određivanje tačke mržnjenja mlijeka

- ▶ U cilju otkrivanja prisustva dodate vode u sirovom mlijeku, određuje se tačka mržnjenja istog.
- ▶ Tačka mržnjenja mlijeka je temperatura pri kojoj mlijeko prelazi iz tečnog u čvrsto agregatno stanje i normalno se kreće od $-0,515^{\circ}\text{C}$ do $-0,540^{\circ}\text{C}$ kod kravljeg mlijeka.
- ▶ Prosječno kravlje mlijeko ima tačku mržnjenja koja nije viša od $-0,515^{\circ}\text{C}$.
- ▶ Na tačku mržnjenja mlijeka utiče veliki broj faktora (sadržaj laktoze i mineralnih materija, kiselost mlijeka...).

Određivanje tačke mržnjenja mlijeka

- ▶ Veća odstupanja se javljaju kod krava sa mastitisom i kod poremećaja sekrecije mlijeka, dodavanje konzervansa i drugih stranih materija, kao i porast kiselinskog stepena mlijeka.



Određivanje tačke mržnjenja mlijeka

- ▶ Određivanje tačke mržnjenja sirovog mlijeka vrši se na aparatu krioskop.
- ▶ Krioskop koristi visoko precizne termistore za određivanje temperature uzorka, kontroliše stepen hlađenja i indukciju smrzavanja i merenje tačke mržnjenja uzorka.

