Moravia Lacto představuje výrobu podmáslí

Šlehané podmáslí

Kysané výrobky se v mlékárně Moravia Lacto a.s. vyrábí několik desítek let. Jedním z takových je kysané podmáslí. Tento výrobek je pro nás tak významný, že jsme kvůli němu v roce 2017 zprovoznili novou technologickou linku a upravili jsme jeho recepturu tak, abychom stabilizovali jeho kvalitu. Výrobek nazýváme šlehané podmáslí, což poukazuje na specifický výrobní proces. Jak již název říká, základní surovinou je podmáslí, získávané jako vedlejší produkt při výrobě másla. Je to surovina, která obsahuje výživově významné látky, jako jsou třeba fosfolipidy.

Výroba začíná tak, že se podmáslí smíchá s mlékem, aby se upravil obsah tuku na výsledné 1 %. Vzniklá směs je ošetřena tepelným záhřevem – pasterací, která zajišťuje zdravotní nezávadnost mléka (to znamená, že likviduje bakterie, které mohou způsobovat nemoci, jako jsou například Salmonella nebo Listeria). Poté je směs zchlazena na zakysávací teplotu a jsou přidány vyšlechtěné bakterie mléčného kysání. Po prokysání obsahuje podmáslí miliony vyšlechtěných mikroorganismů skládajících se z rodů Lactoccocus, Leuconostoc, Lactobacillus, Streptococcus a Bifidobacterium. Kysání trvá až 16 hodin, kdy je laktóza bakteriemi přeměněna na kyselinu mléčnou. Výsledkem je vytvoření pevné sraženiny kysaného podmáslí.

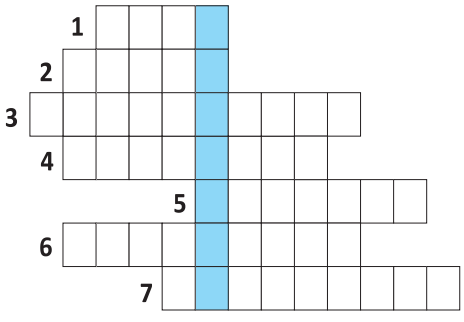
Po prokysání je zahájen proces šlehání, a nakonec se šlehané podmáslí chladí na teplotu stáčení. Ta je důležitým faktorem pro vytvoření správné konzistence v obalu. Po dochlazení je výsledný produkt stáčen na moderní lince pro balení do kartonových obalů Pure-Pak a je skladován ve chlazeném skladě při teplotě od 2 do 8 °C. Všechny výrobní kroky i finální výrobek prochází kontrolou v naší laboratoři, aby byla u výrobku zajištěna stálá kvalita.

Šlehané podmáslí vyrábíme také v ochucených variantách. Před zahájením balení je k našlehanému podmáslí dávkována ochucující ovocná příchuť. Mezi další produkty vyráběné obdobným procesem patří kefírové mléko obsahující navíc vyšlechtěné kultury kvasinek, které výrobku dodávají specifické senzorické vlastnosti. Kefírové mléko vyrábíme také v bezlaktózové variantě, kdy je laktóza enzymaticky rozštěpena na glukózu a galaktózu.

Šlehané podmáslí je lahodné, má jemnou hladkou strukturu, nízký obsah tuku (1 %), obsahuje minerální látky, vitamíny a probiotické kultury. Ochucené varianty obsahují opravdové kousky ovoce a jsou bez umělých barviv.

Moravia Lacto a.s.
Jiráskova 94
586 01 Jihlava
Tel. - sekretariát: 567 584 200
www.mleko.cz
J09-17d

Soutěž o výrobky Moravia



1. Kolik druhů ochuceného podmáslí vyrábíme?
2. Kolik % tuku má podmáslí?
3. Podmáslí anglicky
4. Prémiový produkt s 33% obsahem tuku
5. Čeho je mléko zdrojem?
6. Náš slogan: Kvalita je obyčejná...
7. Přívlastek plnotučného mléka

Tajenku zasílejte do 18. 9. 2019 na soutez@moravialacto.cz