



Klenotem jihlavské mlékárny je čerstvá smetana



Příjem mléka v Moravia Lacto a.s. je situovaný naproti vrátnici.

Čerstvá smetana ke šlehání patří mezi nejžádanější a nejoblíbenější mléčné výrobky. V mlékárně Moravia Lacto a.s. se vyrábí od nepaměti a patří k nejvýznamnějším výrobkům, proto si na její poctivé výrobě dáváme velmi záležet.

Jak již název říká, základní surovinou je smetana, která je v mlékárně Moravia Lacto a.s. získávána z čerstvého českého mléka z Vysočiny. Syrové kravské mléko obsahuje průměrně 3,9 % mléčného tuku. Smetana se získává odstředováním mléka a musí mít minimálně 10 % tuku. V takovém případě hovoříme o smetaně na vaření nebo do kávy. Smetana ke šlehání musí dle platné legislativy obsahovat minimálně 30 % tuku.

A jak získáváme v mlékárně smetanu? U syrového mléka dochází přirozeně k vyvstávání tuku na hladinu, protože tuk je lehčí než voda. Samovolným vyvstáváním bychom se smetany nedočkali, čekali bychom velmi dlouho. V mlékárně se k tomuto účelu využívá odstředování. Tuk se tak zkoncentruje rychleji a je možné dosáhnout smetany s vysokou tučností. V naší mlékárně nenecháváme nic náhodě a vyrábíme smetanu ke šlehání s obsahem tuku 33 %. S odstupem několika desetiletí víme, že smetana s tímto obsahem



Využívání automatizace a robotizace zvyšuje přesnost a rychlost výroby.

Foto: Veronika Dawidowicz

tuku je snadno našlehatelná a její konzistence je pro spotřebitele ideální. Z 1000 litrů syrového kravského mléka vyrobíme přibližně 120 litrů smetany ke šlehání.

Získaná smetana je dále pasterována. U mléka se používá teplota min. 73 °C, avšak u smetany je potřeba teplota vyšší než 90 °C. Důvodem je

lepší prohrátí tuku. Dalším výrobním krokem, který zajišťuje trvanlivost smetany, je ohřev smetany na 124 °C po dobu několika sekund. Smetana je následně zchlazena na skladovací teplotu do 8 °C a je ihned plněna do kartonových obalů PURE-Pak.

Do smetany ke šlehání se běžně přidávají stabilizátory, typický je karagenan (na obalu ve složení též jako kód E407). Jeho přídavek zajišťuje lepší šlehatelnost. Stabilizátory mají význam zejména u smetany, kde je obsah tuku nižší (méně než 33 %). Karagenan také zajišťuje větší pevnost šlehačky. V naší mlékárně ctíme a dodržujeme tradiční postupy a do smetany nepřidáváme žádné stabilizátory. Karagenan zajišťuje tekutou konzistenci smetany ke šlehání po celou dobu trvanlivosti. U smetany ke šlehání Moravia si můžete všimnout, že během skladování dochází v obalu k uvolňování tuku na hladinu. Není to však vada, jedná se o přirozený jev, který nemá žádný vliv na šlehatelnost. Naopak jde o známku vysokého obsahu tuku bez použití stabilizátorů. Pokud do šlehačích nádob převedete celý obsah krabičky, včetně uvolněného tuku, podaří se Vám ušlehat perfektní šlehačka. Důležité je, aby smetana ke šlehání byla před samotným šleháním vychlazená, jinak výsledek šlehání není zaručen.

Při šlehání také musíte vědět kdy skončit. Pokud šleháte krátce, sme-



tana je tekutá a nedrží, pokud šleháte moc dlouho, dojde k přešlehání a z vyrobené šlehačky vyrobíte máslo a podmásli.



Bc. Mirka Martinová vyhrála soutěž úspěšných luštitelů naší křížovky a předseda představenstva Ing. Stanislav Coufal ji předal dárkový koš firemních výrobků.

Foto: Denisa Eckertová

Moravia Lacto a.s.

Jiráskova 94
586 01 Jihlava

Tel. - sekretariát: 567 584 200

www.mleko.cz

J11-17D

