



# Praktična vježba - Značenje puferskog kapaciteta mlijeka i mliječnih proizvoda

*Ovo djelo je licencirano pod međunarodnom licencom Creative Commons Attribution-NonCommercial-NoDerivatives 4.0. Da biste pogledali kopiju ove licence, posjetite <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/> ili pošaljite pismo Creative Commonsu, PO Box 1866, Mountain View, CA 94042, USA*



# Vježba

Br.	Koraci	Opis
1	Proizvodnja jogurta	Zagrijte mlijeko (3 litre) i ohladite ga na temperaturu fermentacije Dodajte kulturu i snažno promiješajte Napunite cijepljeno mlijeko u staklenke za jogurt (6 staklenki od 500 g)
2	Zakiseljavanje jogurta	Da bi se održala temperatura inkubacije sve staklenke stavite u vodenu kupelj ( <b>42 °C</b> )
3	Mjerenje pH jogurta	Mjerite pH svakih 30 minuta. Počnite s uzorkom 1 (staklenka), zatim uzorak 2, itd. sve do uzorka 6.
4	Mjerenje kiselosti jogurta (°SH/°D/°Th)	Mjerite kiselost (°SH/°D/°Th) svakih 30 minuta. Počnite s uzorkom 1 (staklenka), zatim uzorak 2, itd. sve do uzorka 6.
5	Hlađenje jogurta	Nakon mjerenja završite inkubaciju i stavite jogurt u hladnjak.
6	Podesite pH u uzorku vode	Između mjerenja smanjite pH uzorka vode s mliječnom kiselinom na razinu uzorka jogurta.
7	Mjerenje kiselosti u uzorku vode (°SH/°D/°Th)	Izmjerite kiselost (°SH/°D/°Th) u uzorku vode
8	Izvještaj o rezultatima mjerenja (jogurt & voda)	Izvještaj o svim rezultatima mjerenja.
9	Senzorska ocjena jogurta	Završite vježbu s senzornom procjenom svih uzoraka jogurta. Prijavite sve senzorne anomalije.



## Materijal za vježbu

broj	Materijal	Opis
1	Mlijeko	3 litres
2	Jogurtna kultura	
3	Vodena kupelj	
4	Čaše (boce)	6 boca za uzorke mlijeka 6 boca za uzorke vode 1 boca za mjerenje
5	pH metar	
6	Bireta (°SH/°D/°Th)	
7	Erlenmeyerova tikvica	
8	Natrijev hidroksid	
9	Fenolftalein	
10	Šprica ili pipeta	



## Izvještaj o vježbi

Uzorak broj	Jogurt			Voda	
	pH	°SH/°D/°Th	Senzorska ocjena	pH	°SH/°D/°Th
1					
2					
3					
4					
5					
6					