**PRACOVNÍ LIST**

1. **Egalizace je proces úpravy mléka, při kterém jde o:**
2. **úpravu tučnosti na požadovanou úroveň**
3. rozbití tukových kuliček na menší útvary, aby nedošlo k jejich rychlému shlukování
4. čištění a oddělení smetany
5. tepelné ošetření mléka – zničí se choroboplodné i technologicky škodlivé mikroorganismy a prodlouží se trvanlivost
6. **Podle způsobu tepelného ošetření rozlišujeme mléko na:**
7. selské, plnotučné, polotučné, nízkotučné, odstředěné
8. homogenizované, nehomogenizované
9. **čerstvé, trvanlivé**
10. kravské, ovčí, kozí
11. **Čerstvé mléko skladujeme při teplotě nejvýše do:**
12. 10 °C
13. 20 °C
14. **8 °C**
15. 5 °C
16. **Lahůdková kysaná smetana obsahuje:**
17. 12 % tuku
18. 16 % tuku
19. 18 % tuku
20. **40 % tuku**
21. **Ekonomicky výhodnější přeprava a skladování je důležitá přednost:**
22. kondenzovaných mléčných výrobků
23. **sušených mléčných výrobků**
24. mražených mléčných výrobků