Dobrý den holky,

Pošlete mi, vypracované otázky:

**Princip výroby zahuštěného mléka**

* Popište zahušťování mléka
* Vysvětlete podstatu změny barvy, která probíhá u některých složek mléka při zahušťování
* Vyjmenujte druhy zahuštěných mlék, které se vyskytují na trhu

**Výroba zahuštěného slazeného mléka**

* Popište proces výroby zahuštěného slazeného mléka
* Vysvětlete význam správného průběhu procesu krystalizace
* Uveďte, čím je zajištěna trvanlivost slazených zahuštěných mlék

A dále na sušené mléko vypracujte tyto otázky:

**Technologie výroby sušeného mléka**

* Popište princip sušení mléka
* Vyjmenujte druhy sušených mlék
* Popište stanovení obsahu sušiny (vody) v sušeném mléce
* Uveďte, kolik vlhkosti průměrně obsahuje běžné sušené mléko

Posílám na dopsání zjednodušenou prezentaci, což už máte v sešitě, psát nemusíte.

S pozdravem

Hubáčková