# Vragen zuivel

* **Wat is de lactatie periode van een koe?**  
  Tijd tussen het begin van de melkafgifte na de geboorte van het kalf en het weer droog worden
* **Wat betekent ‘Het laten schieten van melk?’**  
  hormoon oxytocine -> spierweefsel trekt samen. De melkblaasjes worden verkleind terwijl tegelijkertijd de melkkanaaltjes wijder en korter worden. De melk kan zo gemakkelijk naar de melkboezem stromen
* **Welke vitamines zitten er in melk?**  
  Vit. B, C, A,D,E en K
* **Welke mineralen zitten er in melk?**  
  calcium, natrium, kalium en fosfor
* **Zit er voornamelijk verzadigde of onverzadigde vetten in melk?**  
  Verzadigde vetzuren
* **Wat is een lactose-intolerantie?**  
  Enzym lactase ontbreekt waardoor ze geen lactose af kunnen breken
* **Wat gebeurt er bij het homogeniseren van melk?**  
  Vetbolletjes verkleinen -> Vetbolletjes spatten uit elkaar tegen een hard gladde wand met kleine opening.
* **Benoem het verschil tussen thermiseren en pasteuriseren.**  
  Thermiseren: 5 sec. 65 graden C  
  pasteuriseren: 15 tot 20 sec tot 72 graden C

## Kaas

* **Waarom wordt de kaasmelk eerst ontroomd?**  
  *het vetpercentage in de melk is te hoog*
* **Waarom is het belangrijk dat de kaasmelk zo weinig mogelijk micro-organismen bevat?**  
  *Er is dan minder kans op aanwezigheid van schadelijke micro-organismen en dur minder kans op vorming van geur- en smaakstoffen die de kas een afwijkende smaak kunnen geven.*
* **Wat is stremmen?**  
  *Scheiden van de vaste en vloeibare bestanddelen van de kaasmelk*
* Waarom wordt de wrongel gesneden?  
  *Zodat er meer vocht uit de wrongel kan komen*
* **Waarom wordt er warm water toegevoegd?**

*De kaasmelk krimpt waardoor er meer vocht uit de kaas kan komen*

* ***Noem 3 redenen waarom we kaas pekelen***

*Houdbaarheid bevorderen, vorm behouden, smaak vorming*

## Boter

* **Waarom kun je uit kamelenmelk geen boter maken?**

Vetdeeltjes zijn te fijn in de melk verdeeld

* **Benoem de verhouding aan voedingstoffen in boter**

Vet 82%, 16% water en ongeveer 1% eiwit

* **Benoem het productie proces van boter**

Melk centrifugeren, pasteuriseren, koelen, toevoegen/mengen zuursel, karnen/kneden, vormen, verpakken

* **Hoe komt het dat boter licht verteerbaar is?**

Door de goede emulgerende eigenschappen en het hoge gehalte aan korte keten vetzuren

## Yoghurt

* **Wat betekent fermenteren?**

*Fermentatie is het omzetten of afbreken van de grondstof van een product door micro-organismen. Micro-organismen zijn bacteriën, schimmels en gisten.*

* **Benoem het productieproces van roeryoghurt**

Melk homogeniseren, pasteuriseren, koelen, enten/roeren, koelen, roeren/coaguleren, afvullen/verpakken

* **Wat zijn de verschillen tussen roer -en standyoghurt**
  + Bebroeden van de yoghurt in pak of in tank
  + Duur van het bebroeden
  + Temperatuur koelen
  + Verschil in zuursel
* **Benoem de vetpercentages van volle-, halfvolle, en magere yoghurt**

*Volle yoghurt 2,95%, halfvolle yoghurt 1,5 en 1,8%, magere yoghurt 0,5%*