
TURINYS

Leidinio rėmėjas	5
Įvadas.....	6
1. Pieno pirkimas ir pardavimas	11
2. Pieno sudėtis	12
2.1. Vanduo	14
2.2. Dujos	15
2.3. Lipidai	16
2.4. Baltymai	20
2.5. Angliavandeniai	21
2.6. Fermentai	22
2.7. Vitaminai.....	23
2.8. Mineralinės medžiagos	25
2.9. Šalutinės medžiagos	27
3. Pieno mikroflora	35
3.1. Baktericidinė fazė	35
3.2. Normali mikroflora	36
3.3. Naudinga mikroflora	37
3.4. Žalinga mikroflora	37
3.5. Sanitarinė ir higieninė mikroflora	40
4. Pagrindinių veiksnių įtaka pieno sudėčiai ir savybėms	41
4.1. Laktacijos periodas	41
4.2. Karvių veislė	42
4.3. Pašarai ir šėrimas	43
4.4. Karvių ligos.....	57
5. Ekologinio ūkininkavimo ypatumai.....	59
5.1. Ekologinės gamybos organizavimas	59
5.2. Ekologinės gamybos plotai	59
5.3. Gyvulių laikymas	60
5.4. Gyvulių ganymas	62
5.5. Gyvulių šėrimas	63
5.6. Dirvų tręšimas	66
5.7. Augalų apsaugos priemonės.....	68
5.8. Gyvulių sveikata	69
6. Pieno kokybės pirminiai rodikliai	72
6.1. Spalva.....	73
6.2. Kvapas	74
6.3. Konsistencija	79
6.4. Temperatūra	80
6.5. Skonis.....	80
6.6. Rūgštingumas.....	82
6.7. Švarumas.....	84

6.8. Tankis.....	85
6.9. Neutralizuojančios ir inhibitorinės (slopinančios) medžiagos	85
7. Pieno sudėties rodikliai.....	87
8. Pieno kokybės rodikliai	90
8.1. Užterštumas bakterijomis.....	91
8.2. Somatinių ląstelių skaičius.....	91
8.3. Pieno užšalimo temperatūra	91
Literatūra	93
Priedas. Pieno pirkimo-pardavimo sutartis	94