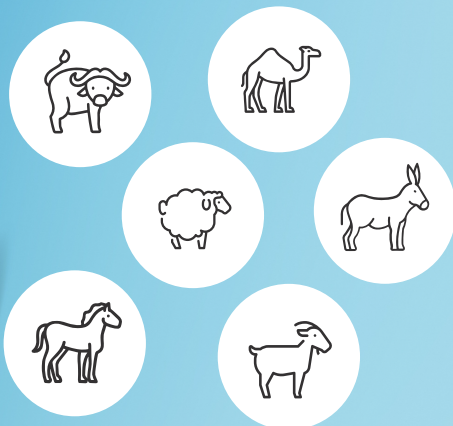


Mitől tej a tej?



Állati eredetű élelmiszer, fejés útján nyerjük

Legnagyobb mennyiségben a szarvasmarha tejét használjuk. Amikor azt mondjuk tej, az mindig tehéntejet jelent.



A tej az egyik legalapvetőbb és legősibb ételmünk

Tartalmazza a szervezetünk számára szükséges tápanyagokat.

SZÉNHYDRÁT

FEHÉRJE

VITAMIN

ÁSVÁNYI ANYAG

ZSÍR

Tudtad?

A kecske, juh, bivaly, szamár, ló, de akár még a teve teje is alkalmas emberi fogyasztásra. A nem szarvasmarhától származó tejeknél mindig hozzá kell tenni az állatfajt is, például kecsketej, juhtej.

Zsírtartalom szerint lehet

zsírszegény tej 1,5%

teljes tej min. 3,5%

sovány tej max. 0,5%

félzsíros tej 2,8%

0,5%

1,5%

2,8%

3,5%

Mezopotámiai, egyiptomi, görög és római feljegyzésekben is szó esik a tejről és tejtermékekről.



További tejtényekért keresd honlapunkat:
<https://tejsziv.hu/tejtények>

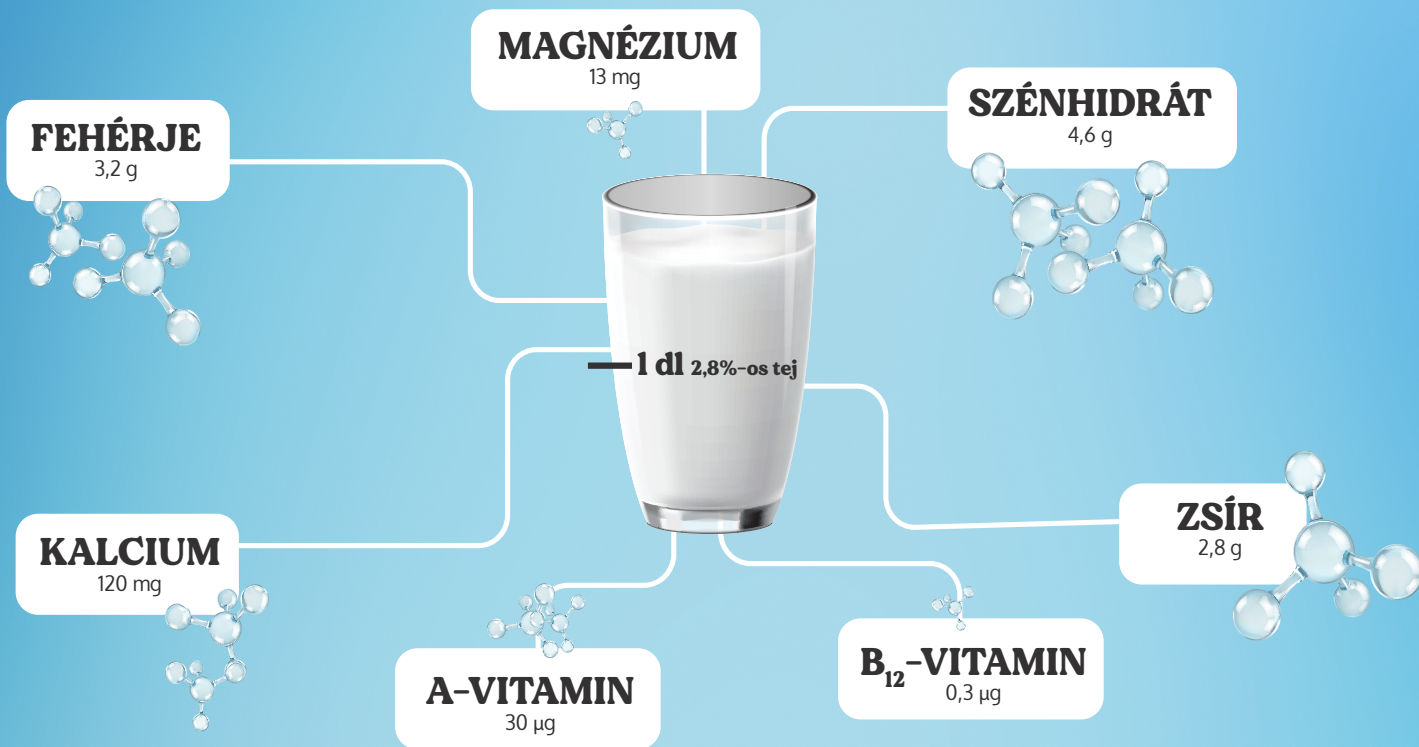
©2017 - 2023 TEJ TERMÉKTANÁCS



Mitől tej a tej?



Ismerd meg, milyen értékes tápanyagokat rejt!



*Tejgazdaságtan (szerk.: Dr. Szakály Sándor; Dinasztia Kiadó Budapest, 2001.)

Hogyan tartósítjuk?



Pasztörözött tej

100 °C alatti hőkezelés
PL: 15 másodperc 75 °C-on
vagy kb. fél óra 63-65 °C-on

75 °C 15 másodperc

63-65 °C 30 perc



ESL

EXTENDED SHELF LIFE
nagyon magas hőmérsékleten,
100 °C felett végzett hőkezelés
legfeljebb 134 °C hőmérsékleten
min. 0,1 másodpercig

kb. 134 °C 0,1 másodperc



UHT

ULTRA HIGH TEMPERATURE
ultramagas hőmérsékleten,
136 °C és 142 °C közötti
hőkezelés 2-6 másodpercig

136 - 142 °C 2-6 másodperc

Meddig áll el a tej?

Pasztörözött tej 3-5 napig (hűtve), ESL tej 3 hétig (hűtve),
UHT tej 3-6 hónapig (hűtés nélkül, bontatlan csomagolásban).



További tejtényekért keresd honlapunkat:
<https://tejsziv.hu/tejtenyek>

©2017 - 2023 TEJ TERMÉKTANÁCS

