

## Druhové rozlíšenie mliek :

**kravské**

**kozie**

**a ovčie**

1. **Konzistencia** – je ovplyvnená množstvom sušiny, resp. obsahom vody v mlieku. Keďže ovčie mlieko má najvyšší obsah sušiny (18,5%) v porovnaní s kravským (12,5 %) a kozím (12,3%), z hľadiska konzistencie je teda najhustejšie. Konzistencia kravského a kozieho mlieka je porovnateľná.
2. **Farba** – podmieňuje ju okrem iného aj obsah tuku a v tuku rozpustný betakarotén (žlté sfarbenie). Čím mlieko obsahuje viac tuku, tým má žltší odtieň. Najvyšší obsah tuku je v ovčom mlieku (min 5,5%) preto má najvýraznejšie žlté zafarbenie. Obsah tuku v kravskom mlieku (min 3,3%) je porovnateľný s obsahom tuku v kozom mlieku (min 3%). Kozie mlieko má však výrazne bielu farbu, bez žltého zafarbenia, pretože kozy majú schopnosť premeniť betakarotén na vitamín A.
3. **Vôňa** – vôňu kozieho a ovčieho mlieka podmieňujú mastné kyseliny – kaprónová, kaprylová, kaprínová, ktoré týmto mliekam dávajú charakteristickú výraznú vôňu. Obsah týchto kyselín je v kravskom mlieku výrazne nižší, preto má mlieko aj menej výraznú vôňu. Kozie mlieko má výraznejšiu vôňu než mlieko ovčie.