



Napredni načini izrabe potenciala sirotke: prehod iz okoljskega problema v dragocen naravni vir



SIROTKA V SLOVENSKE MLEKARSKI INDUSTRIJI

Barbara Rupnik
GZS – Zbornica kmetijskih in živilskih podjetij

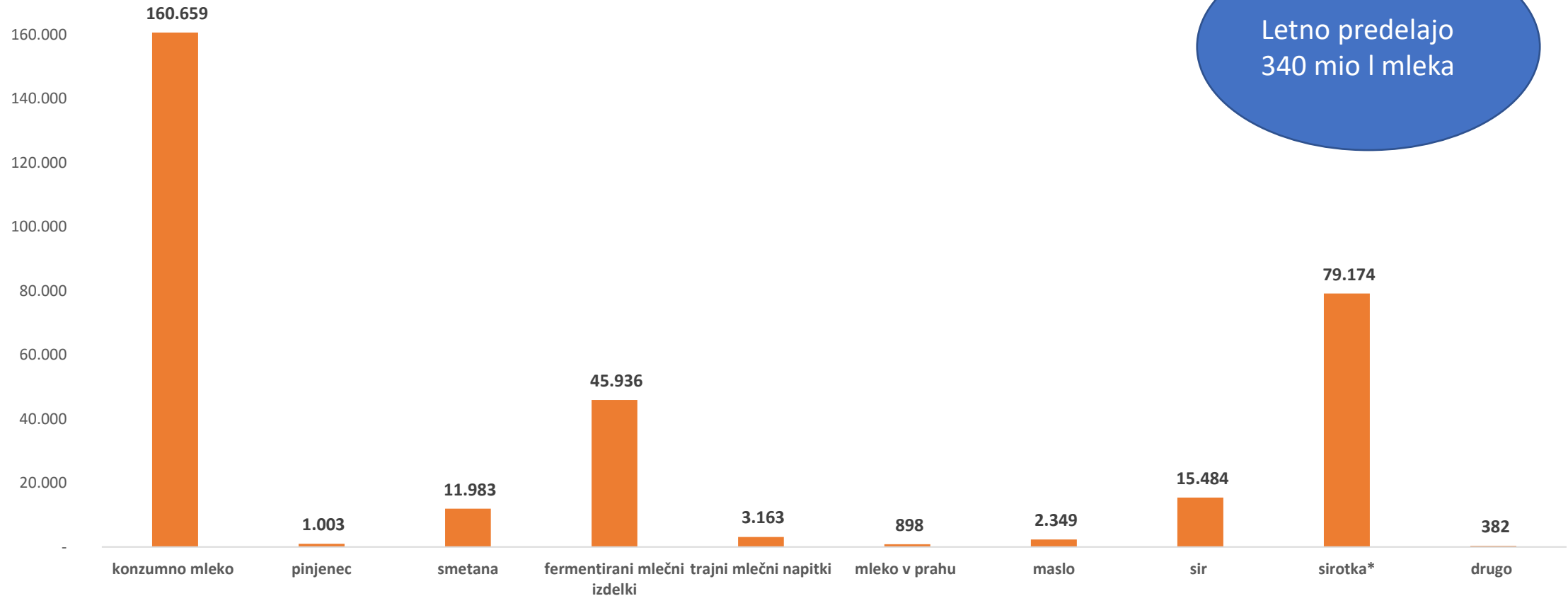


Zbornica kmetijskih
in živilskih podjetij



Proizvodnja v slovenskih mlekarnah – vsi izdelki

Proizvodnja mlečnih izdelkov v tonah, 2021

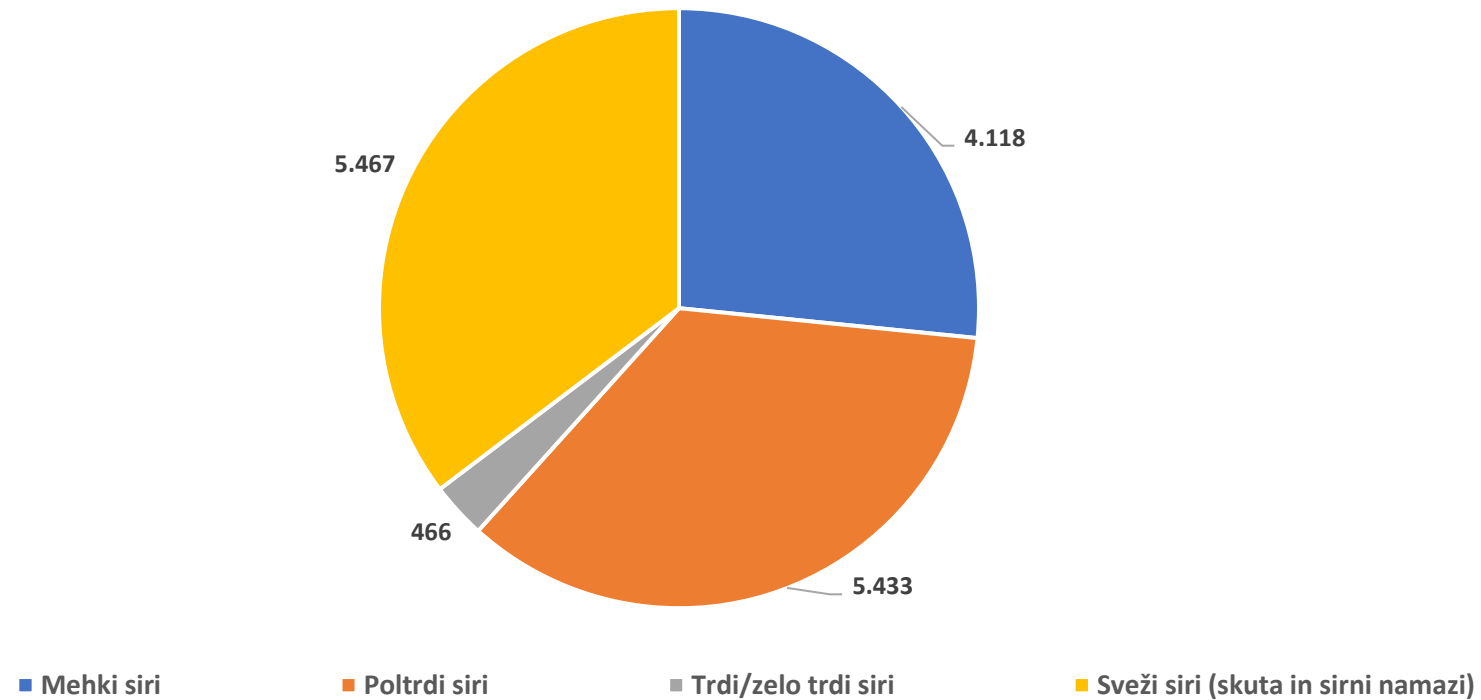


Sirotka: v ekvivalentih tekoče sirotke

Vir: GZS-ZKŽP in SURS (Ljubljanske mlekarnе, Mlekarna Celeia, Pomurske mlekarnе, Mlekarna Ekolat, Mlekarna Planika, Mlekarna Krepko, Loška mlekarna)

Proizvodnja v slovenskih mlekarnah – siri

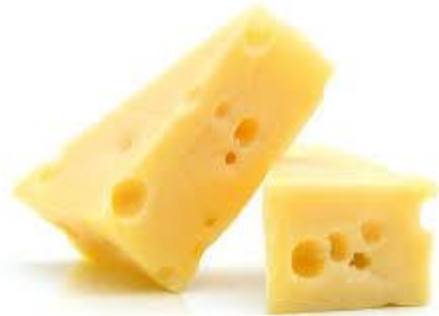
Proizvodnja sirov v tonah, 2021



Vir: GZS-ZKŽP in SURS (Ljubljanske mlekarnе, Mlekarna Celeia, Pomurske mlekarnе, Mlekarna Ekolat, Mlekarna Planika, Mlekarna Krepko, Loška mlekarna)

Ocena proizvodnje sirotke v slovenskih mlekarnah

stranski proizvod
pri proizvodnji sira



80 mio litrov sladke sirotke/leto

Glavne sestavine so beljakovine, vitamini skupine B in rudnine. Je naravno sladkega okusa, saj vsebuje tudi velik delež mlečnega sladkorja oziroma laktoze.

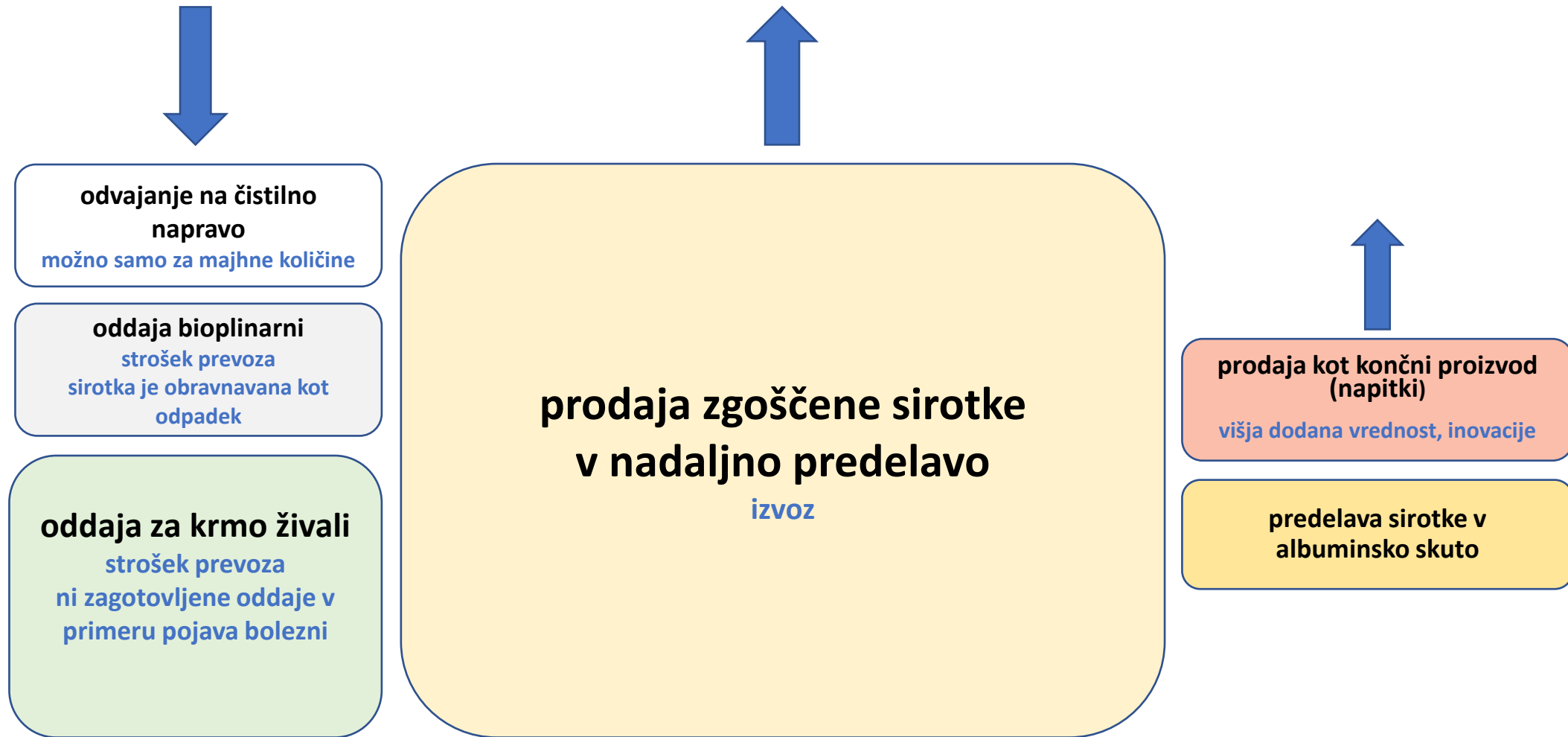
stranski proizvod
pri proizvodnji skute



30 mio litrov kisle sirotke/leto

Vsebuje manj beljakovin in laktoze ter ima nizek pH. Tržno ni tako zanimiva, poleg tega jo je težje predelati.

Načini uporabe sirotke v slovenskih mlekarneh



Stanje in izzivi na področju ravnanja s sirotko v Sloveniji

- Ravnanje s sirotko za mlekarne večinoma predstavlja strošek
- Izziv: čim boljša koncentracija sirotke (manjši vpliv na okolje) in izkoristek njenega hranilnega in energetskega potenciala (uporaba za funkcionalna živila in prehranska dopolnila, proizvodnja bioplina...)
- Ovire za boljši tržni izkoristek sirotke so slabo povpraševanje trga in visoki stroški predelave
- Mlekarne so odprte za spremembe in izboljšave ter vlagajo v tehnologijo predelave sirotke