

Подъ влиянието на множество микроорганизми, на свѣтлината и въздуха, повърхностната мазнина се разпада на глицеринъ и мастни киселини.

Освободенитѣ мастни киселини придаватъ на кашкавала парливъ вкусъ.

Затова влютяването на кашкавала започва винаги отъ повърхността на питата и отива навътре. За да се предпази, или поне забави, влютяването, трѣбва редовно и често да се почистватъ пититѣ. Този недостатъкъ най-често се явява въ застарялъ кашкавалъ.

Освенъ тия недостатѣци можемъ да имаме пресолень кашкавалъ, не добре осолень, горчивъ на вкусъ, съ сипкава консистенция и пр.

Червясане на кашавала. Червясането на кашкавала се причинява отъ една мушица, известна подъ научното име *Pioph. cosai*. Тя снася яйцата си по пититѣ обикновено (най-често) между тѣхъ, отъ които се излюпватъ червейчета. Червейчетата отначало навлизатъ между пититѣ и после навътре въ тѣхъ.

Отъ този вредителъ можемъ да запазимъ кашкавала съ следнитѣ срѣдства: 1) Редовно и грижливо почистване на пититѣ, 2) Често измиване съ врѣла вода и варосване на дърветата, отъ които е направена скелята, 3) Измиване съ врѣла вода на всички дървени части въ помѣщението, 4) Варосване на теленитѣ мрежи по прозорцитѣ и др.

### Използване на суроватката

Суроватката, която се отдѣля при приготвяването на кашкавала е богата на мазнина и бѣлтѣчни вещества. Затова тя се подлага наново на преработка за добиване на масло и извара.

*Добиване на сурватѣчно масло.* Въ зависимостъ отъ масленостъта на млѣкото и прилаганата техника при добиване на кашкавала, получената суроватка има различна масленостъ; срѣдно тя съдържа отъ 1% до 3% мазнина. Практикуватъ се нѣколко начина за добиване на сурватѣчно или наречено мандраджийско масло.

Най-доброкачествено масло отъ суроватката се добива по следния начинъ:

1) Суроватката се затопля на 30—40° С., прецежда презъ гѣста цедка и центрофугира. Центрофугата се нагласява така, че да се получи колкото се може по-маслена сметана.

2) Добитата сметана веднага се пастѣоризира на 80—85° С. и охлажда на 5—7° С.

3) Отдѣлно предварително се приготвява кисело млѣко отъ бито краве такова. Когато по една или друга