



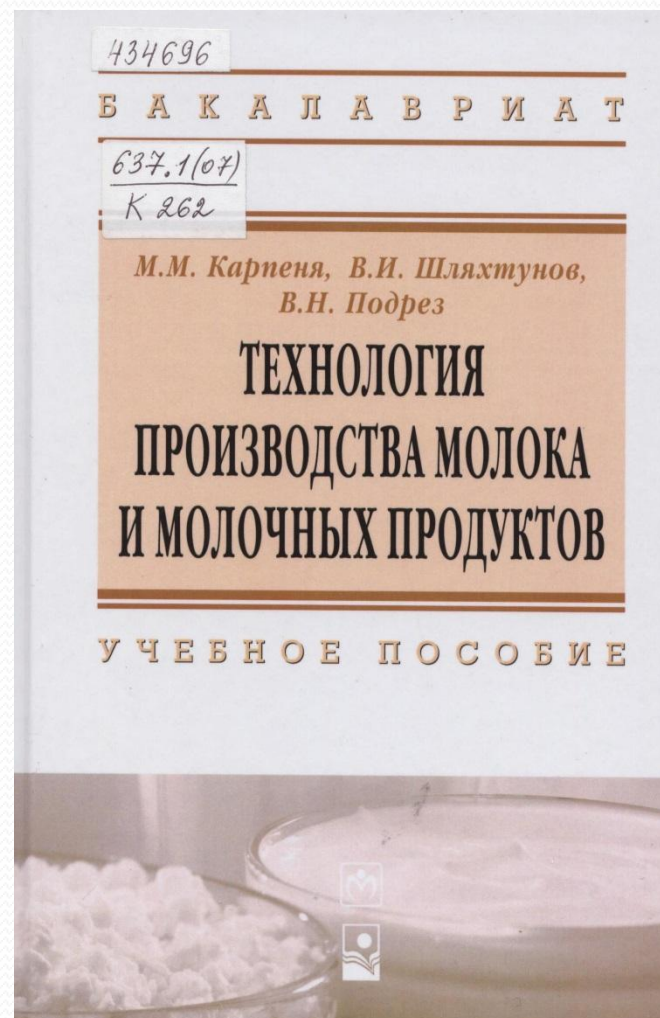
Страна чудес молочных

Человек уже давно оценил пищевые достоинства и целебные свойства молока и значительно усовершенствовал его. Молоко насыщает наш организм кальцием и снижает отрицательное воздействие, оказываемое на нас неблагоприятной экологической обстановкой окружающей среды.



637.1 К 262 Карпеня, М.М. К26 Технология производства молока и молочных продуктов :учеб. пособие / М.М. Карпеня, В.И. Шляхтунов, В.Н. Подрез. — Минск : Новое знание ; М. : ИНФРА-М, 2015. — 410 с.

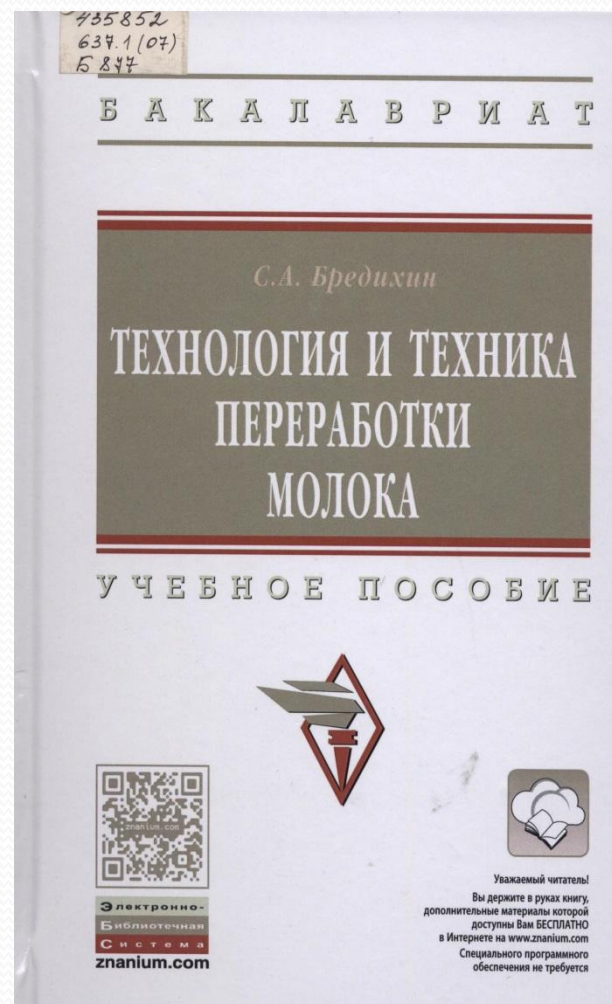
Изложены история, состояние и перспективы развития молочной отрасли. Рассмотрены состав и свойства молока с/х животных. Приведены санитарно-гигиенические требования к получению доброкачественного молока, порядок его первичной обработки и хранения. Описаны технологические процессы производства питьевого молока и сливок, кисломолочных продуктов, масла, сыра, молочных консервов, мороженого, продуктов детского питания.



637.1 Б 87 Бредихин С.А.

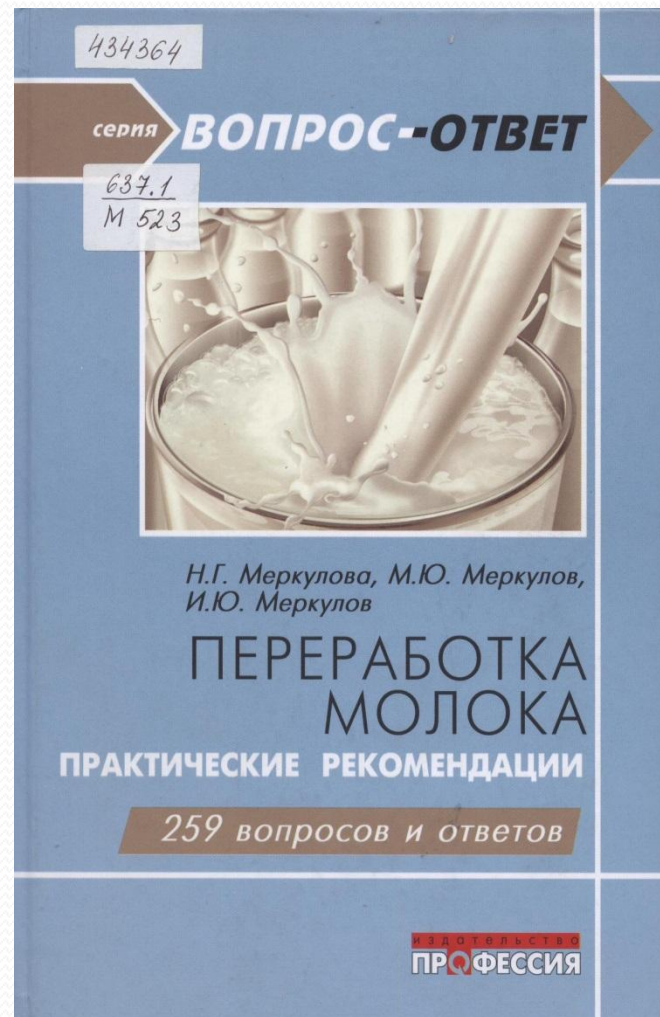
Технология и техника переработки молока: учеб. пособие / С.А. Бредихин. — 2-е изд., доп. — М. : ИНФРА-М, 2016. — 443 с.

Целью учебного пособия является описание промышленной технологии и техники, применяемых на современных отечественных предприятиях молочной отрасли. Изложены основные технологические процессы переработки молока — от его доставки и приема до выпуска готовой продукции. Приводится описание производства питьевого молока и сливок, кисломолочных продуктов, молочных консервов и сливочного масла в соответствии с действующей нормативной документацией.



637.1 М 52 Меркулова Н. Г., Меркулов М. Ю., Меркулов И. Ю.
Переработка молока. Практические рекомендации. — СПб.:ИД
«Профессия», 2014. — 348 с.

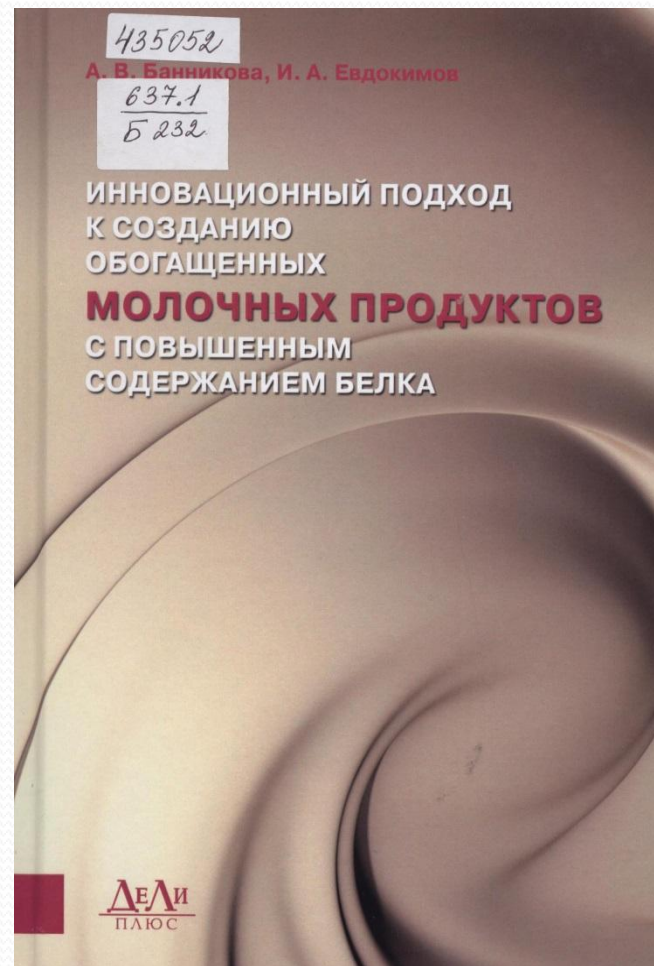
Книга составлена в форме ответов на вопросы, наиболее часто возникающие у технологов в процессе переработки молока и изготовления цельномолочной продукции. Описаны свойства сырого молока и факторы, определяющие его качество. Подробно рассмотрены роль, критерии подбора и параметры контроля пищевых добавок и ингредиентов, применяемых при производстве молочной продукции, в том числе заквасок, ферментов и фруктовых наполнителей.



637.1 Б23 Банникова А.В., Евдокимов И.А.

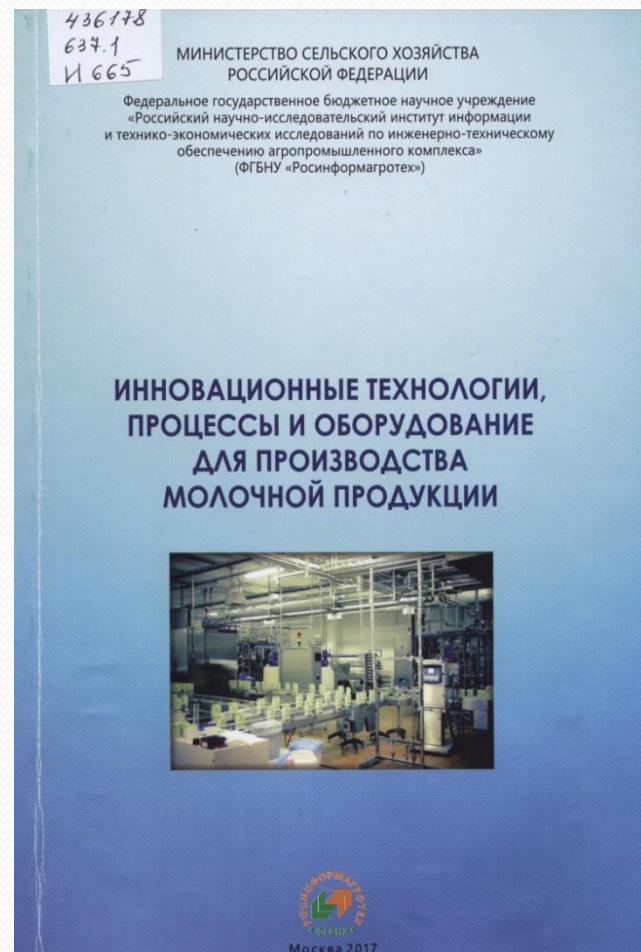
Инновационный подход к созданию обогащенных молочных продуктов с повышенным содержанием белка. - М.: ДеЛи плюс, 2015. - 136 с.

В предлагаемой монографии впервые рассматриваются наиболее важные аспекты решения проблемы дефицита макронутриентов в рационе питания различных слоев населения путем создания научной основы и методологического подхода к повышению пищевой ценности молочных продуктов с улучшенными текстурными и сенсорными свойствами за счет обоснованного применения определенного белка. В книге приведено детальное исследование аспектов использования белков при создании продуктов.



**631.1 И 665 Федоренко В.Ф., Мишуров Н.П., Неменуцкая Л.А.
Инновационные технологии, процессы и оборудование для производства
молочной продукции. - М.: ФГБНУ «Росинформагротех», 2017.- 140 с.**

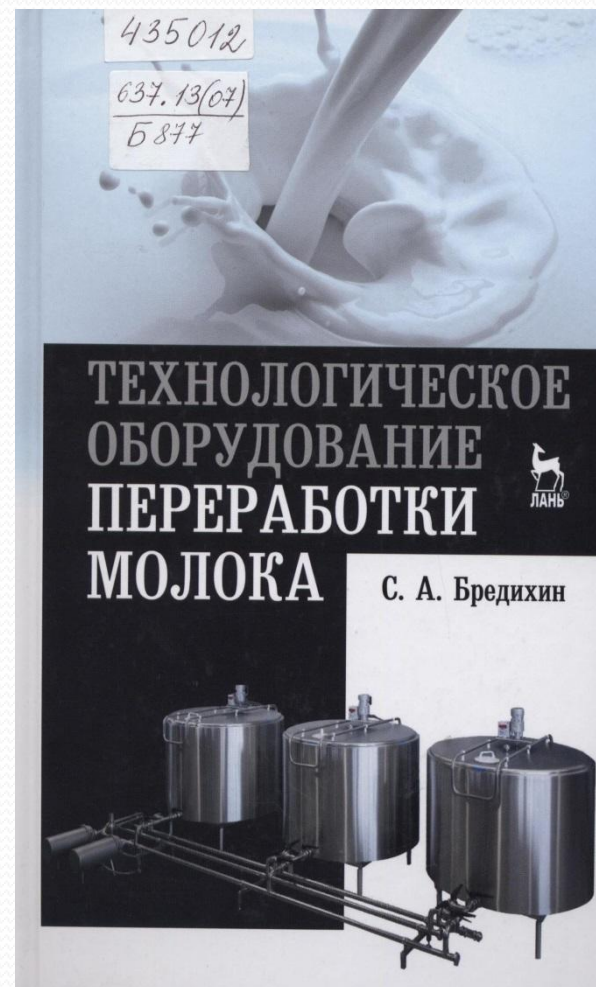
**Проанализировано современное
состояние молочной отрасли
Российской Федерации.
Представлены перспективные
технологические процессы и
ресурсосберегающее оборудование,
применяемые на молокоперерабаты-
вающих предприятиях, технологии и
оборудование, снижающие
негативное воздействие на
окружающую среду.**



637.13 Б 86 Бредихин С. А.

Технологическое оборудование переработки молока: Учебное пособие.
— СПб.: Издательство «Лань», 2015. — 416 с.

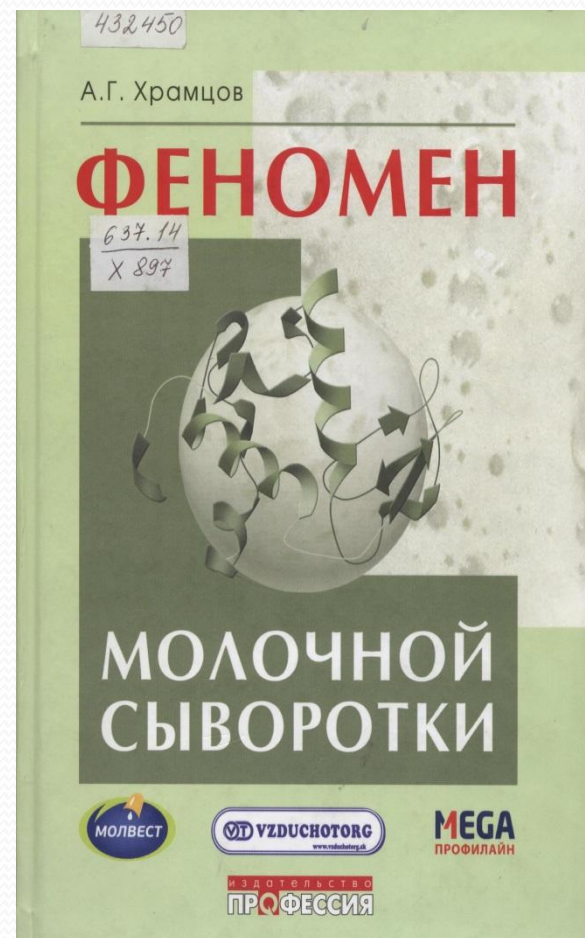
Описано основное технологическое оборудование, применяемое для переработки молока. Приведены классификация технологического оборудования молочной отрасли, анализ его типовых конструкций и расчет основных параметров. Рассмотрено оборудование для выработки молочных продуктов.



637.14 X 897 Храмцов А. Г.

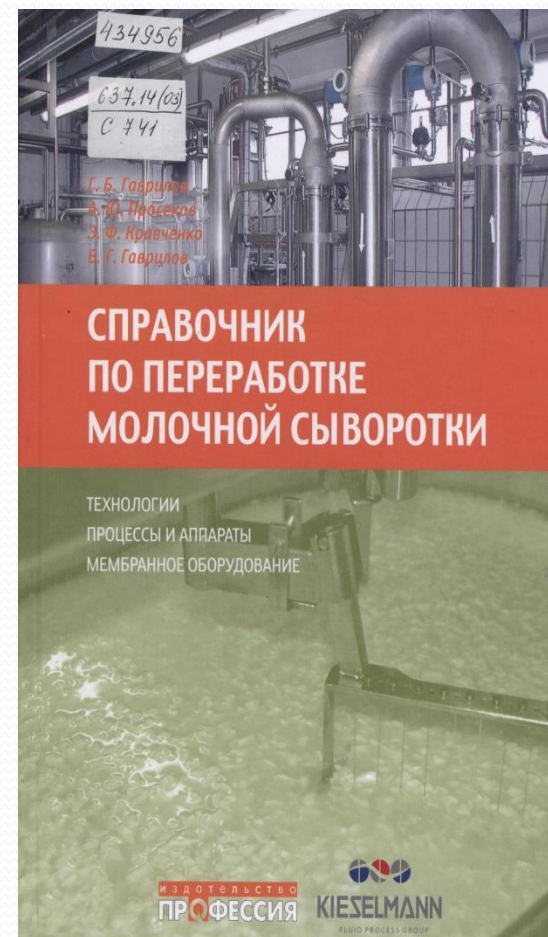
Феномен молочной сыворотки / А. Г. Храмцов. — СПб.: Профессия, 2011.
— 804 с.

В монографии обобщены как традиционные, так и инновационные проекты в области переработки и использования молочной сыворотки. Автор, имеющий более чем 50-летний опыт исследовательской и практической работы в молочной отрасли, не только систематизирует имеющуюся информацию, но и предлагает оригинальные решения по широкому спектру вопросов, связанных с переработкой молочной сыворотки — от технологии до маркетинга, экономики производства и экологии.



637.3 Г 12 Гаврилов Г. Б., Просеков А. Ю., Кравченко Э. Ф., Гаврилов Б. Г.
Справочник по переработке молочной сыворотки. / Г. Б. Гаврилов, А. Ю.
Просеков, Э. Ф. Кравченко, Б. Г. Гаврилов. — СПб : ИД Профессия, 2015. —
176 с.

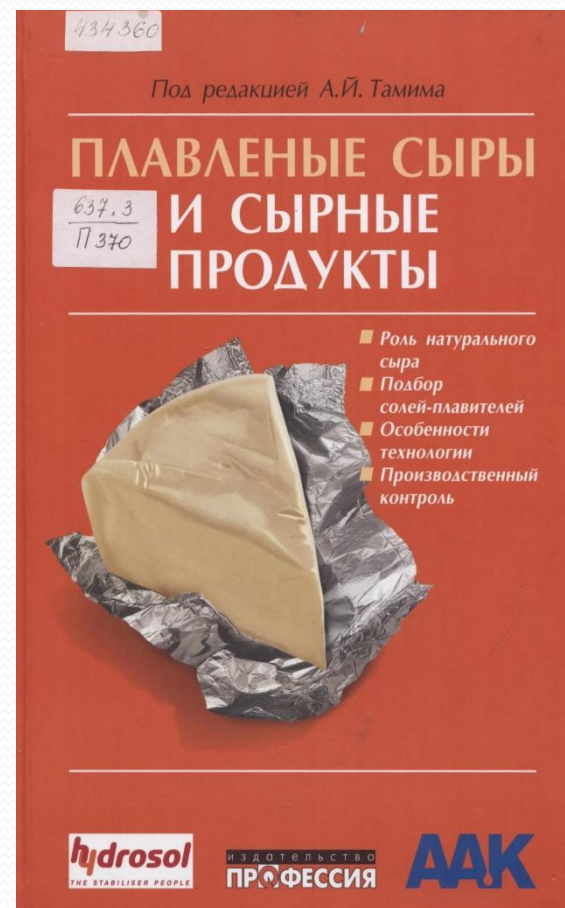
В справочнике приведены состав и свойства молочной сыворотки, требования ГОСТ Р 53438, предъявляемые к ней как к сырью для промышленной переработки; изложены традиционные и прогрессивные технологии, основанные на использовании мембранных и биологических методов; дана характеристика рекомендуемого технологического оборудования, методов и средств контроля производства; рассмотрены ассортимент, состав и свойства выпускаемой продукции, нормы расхода сырья и энергоресурсов, а также методика расчета ожидаемой себестоимости.



637.3 Т17 Тамим А. Й.

Плавленные сыры и сырные продукты / А. Й. Тамим (ред.-сост.). — Пер. с англ. — СПб.: Профессия, 2013. — 376 с.

Книга подготовлена коллективом авторитетных зарубежных специалистов и охватывает практически все основные вопросы производства плавленных сыров. Описаны функциональные свойства ингредиентов: натуральных сыров, солей-плавителей, стабилизаторов и вкусоароматических добавок. Изложены научные основы процессов, протекающих при изготовлении плавленных сыров, их влияние на текстуру и консистенцию готового продукта.



637.3 Л 980 Лях В. Я., Шергина И. А., Садовая Т. Н. Справочник сыродела / В. Я. Лях, И. А. Шергина, Т. Н. Садовая. — СПб.: Профессия, 2011. — 680 с.

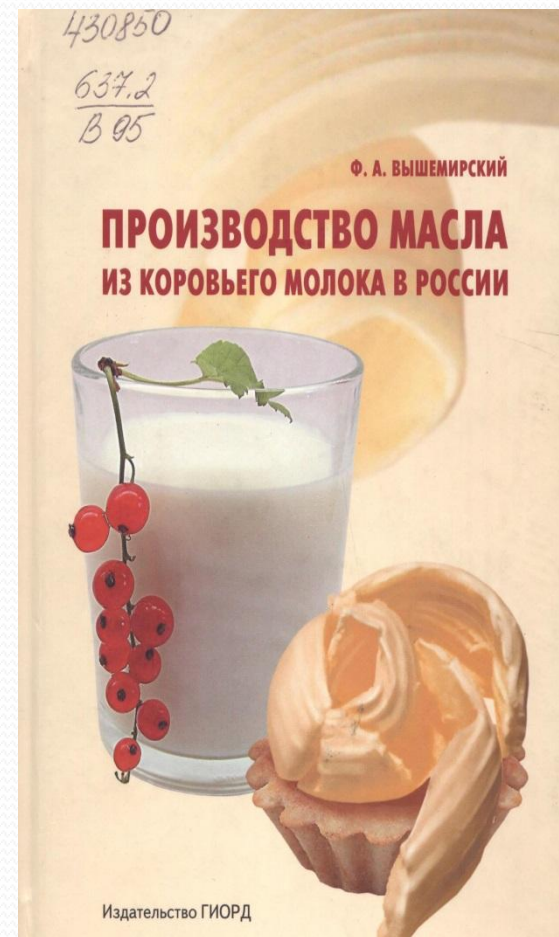
В новом справочнике подробно рассмотрен практически весь спектр вопросов современного сыроделия с учетом сложившейся производственной практики и российского законодательства. Подробно рассмотрены вопросы качества и подготовки молока и других компонентов, используемых при производстве сыров, а также общая технология сыроделия (свертывание молока, обработка сгустка, формование, прессование, посолка, созревание).



637.2 В 951 Вышемирский Ф. А.

Производство масла из коровьего молока в России. [Текст]/ Ф. А. Вышемирский. — СПб.: ГИОРД, 2010. — 288 с.

В книге изложены материалы авторского исследования о роли масла в современном питании, становлении маслоделия в России, научно-производственной базе отечественного маслоделия, ассортименте и качестве его, вкладе российских ученых и практиков в мировое маслоделие, а также о целесообразных путях развития спредов.



637.2 Ш 123 Шабанов П. Вологодское масло.-Вологда, 2011.-306 с.



431554

Павел Шабанов **ВОЛОГОДСКОЕ МАСЛО** ВЧЕРА, СЕГОДНЯ, ЗАВТРА

637.2(09)
Ш 123

ЧТО ТАКОЕ «ВОЛОГОДСКОЕ МАСЛО»? В ЧЁМ СЕКРЕТ ЕГО ПОПУЛЯРНОСТИ?
ПАРАДОКС «ВОЛОГОДСКОГО» МАСЛА – СПОСОБСТВУЕТ ПОХУДАНИЮ И ОБЛАДАЕТ ЯРКО ВЫРАЖЕННЫМИ ПРОТИВОРАКОВЫМИ СВОЙСТВАМИ.
СКОЛЬКО ЛЕТ «ВОЛОГОДСКОМУ» МАСЛУ?
ПЕРВОЕ УПОМИНАНИЕ ТЕРМИНА «ВОЛОГОДСКОЕ МАСЛО» – 25 НОЯБРЯ 1699 ГОДА!
ГЛАВНЫЙ СЕКРЕТ «ПАРИЖСКОГО»-«ПЕТЕРБУРГСКОГО»-«ВОЛОГОДСКОГО» МАСЛА.
КТО ЖЕ НА САМОМ ДЕЛЕ СОЗДАЛ «ВОЛОГОДСКОЕ» МАСЛО?
КАК В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ СДЕЛАТЬ НАСТОЯЩЕЕ «ВОЛОГОДСКОЕ МАСЛО».
ПОЧЕМУ В ВОЛОГДЕ НЕТ МАГАЗИНА «ВОЛОГОДСКОЕ МАСЛО»?
БУДЬТЕ ОСТОРОЖНЫ – ДО 80% МАСЛА НА ВИТРИНАХ РОССИЙСКИХ МАГАЗИНОВ – ПОДДЕЛКА!

БОНУС: (ЗАМЕТКИ ЦАРЬ-ЖУРНАЛИСТА), КАК Я РАБОТАЛ В «КРАСНОМ СЕВЕРЕ»

Вологда • 2011

664 Т 46 Тихомирова Н.А.

Технология продуктов детского питания. Технологическая тетрадь: учеб. пособие. -М.: Дели плюс, 2012. - 232 с.

Учебное пособие содержит историю становления и развития молочной отрасли производства детского питания; медико-биологические аспекты детского питания; классификацию молочных продуктов для детского питания; общие технологические операции производства молочных продуктов для детского питания; особенности технологии отдельных видов сухих и жидких молочных продуктов детского питания; частную технологию адаптированных молочных смесей.



637.146 Т 171 Тамим А. Й. Робинсон Р. К. Йогурт и аналогичные кисломолочные продукты: научные основы и технологии / А. Й. Тамим, Р. К. Робинсон.; пер. с англ. под науч. ред Л. А. Забо-даловой. — СПб: Профессия, 2003. — 664 с.

В не имеющей аналогов книге приведены новейшие данные по технологии производства разных типов йогурта. Большое внимание уделено биохимическим и микробиологическим основам производства кисломолочных продуктов. Описаны типы заквасок и их особенности, а также применяемое оборудование.



637.142 Б 90 Буйлова, Л. А.

Технология производства молочных консервов : учебник и практикум для академического бакалавриата / Л. А. Буйлова. — М.: Издательство Юрайт, 2017. — 206 с.

В учебнике рассматриваются три вида консервов — молочные, молокосодержащие и молочные составные. Представлены базовые теоретические положения, даны соответствующие рекомендации в лабораторных работах и рассмотрены практические примеры анализа молочных продуктов, изложены методы расчета и нормативная документация.



637.142 Т46 Тихомирова Н.А.

**Технология молочных консервов. Технологическая тетрадь: учеб. пособие
-М.: Дели плюс, 2012. - 144 с.**

Учебное пособие содержит историю становления и развития молочноконсервной отрасли молочной промышленности; теоретические основы и способы консервирования; основные процессы производства молочных консервов; особенности производства молочных консервов на основе абиоза, осмоанабиоза и ксероанабиоза; частные технологии традиционных и новых видов молочных и молокосодержащих консервов; основные пороки молочных консервов и меры по их устранению.



637.13 М 22 Мамаев А. В., Куприна А. О., Яркина М. В.
Тара и упаковка молочных продуктов: Учебное пособие. — СПб.:
Издательство «Лань», 2014. — 304 с.

В учебном пособии рассмотрены виды и технологии упаковки, оборудование, применяемое для упаковки молочных продуктов, дефекты упаковочных материалов и упаковки, анализ причин возникновения дефектов упаковки и пути их устранения, нормы и стандарты упаковки с учетом современных требований.



664 ВЗ 8 Веселое А.И., Веселова И.А. Технологическое оборудование, оснастка и основы проектирования упаковочных производств: Учеб. пособие. — М.: ИНФРА-М, 2013. - 262 с.

В учебном пособии приведены анализ и конструкции дозаторов, применяемых при упаковке сыпучих, пластических и жидких продуктов. Рассмотрены в соответствии с приведенной классификацией основные конструкции упаковочных машин, их технологические схемы и технические характеристики, приведены отдельные исполнительные механизмы и их конструктивные особенности.

