

Серьезными и крутыми помощниками студентов и профессорско-преподавательского состава на сегодняшний день являются электронно-библиотечные системы (ЭБС)

Электронно-библиотечные системы (ЭБС) – это база данных, содержащая издания учебной, учебно-методической и иной литературы, используемой в образовательном процессе.

Сегодня мы расскажем об одной из популярных ЭБС в настоящее время - ЭБС «Лань».





## Воронежский ГАУ



## Дальневосточный ГАУ



Омский ГАУ



Горский ГАУ



КемГУ

Пензенский ГАУ

Виртуальная выставка содержит учебный материал из фондов электронно- библиотечной системы «Лань» по тематике: «Технология молока и молочных продуктов», подобранный в аграрных ВУЗах по РФ



Донской ГАУ



Иркутский ГАУ



**Голубева, Л. В. Технология продуктов животного происхождения. Технология продуктов городских молочных заводов.** [Электронный ресурс] : лабораторный практикум : учебное пособие / Л. В. Голубева, О. И. Долматова. - Электрон.дан. -

Воронеж: ВГУИТ, 2019. - 55 с. -

Внешняя ссылка: <a href="https://e.lanbook.com/book/130197">https://e.lanbook.com/book/130197</a>

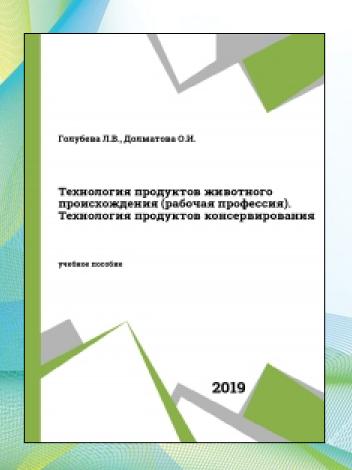


- Учебное пособие разработано в соответствии с требованиями ФГОС ВО подготовки выпускников по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения».
- Оно предназначено для закрепления теоретических знаний дисциплины «Технология продуктов животного происхождения» цикла Б1.
- Даны теоретический материал, рекомендации по выполнению лабораторных работ (технологии молока, кефира, сметаны и творога), контрольные вопросы и задания.

**Голубева, Л. В. Технология продуктов животного происхождения (рабочая профессия). Технология продуктов консервирования.** [Электронный ресурс] :

лабораторный практикум : учебное пособие / Л. В. Голубева, О. И. Долматова. -

Электрон.дан. - Воронеж : ВГУИТ, 2019. - 71 с. -



- Учебное пособие разработано в соответствии с требованиями ФГОС ВО подготовки выпускников по направлению 19.03.03 – «Продукты питания животного происхождения».
- Оно предназначено для закрепления теоретических знаний дисциплины «Технология продуктов животного происхождения (рабочая профессия)» цикла Б1.
- Даны теоретический материал, рекомендации по выполнению лабораторных работ (технологии мороженого, восстановления сухого обезжиренного молока, цельного молока, сухих сливок и мн. др.), контрольные вопросы и задания.

**Пономарев, А. Н. Технологии переработки вторичных сырьевых ресурсов молочной отрасли** [Электронный ресурс] : лабораторный практикум : учебное пособие / А. Н. Пономарев, Е. И. Мельникова, Е. В. Богданова. - Электрон.дан. -

Воронеж: ВГУИТ, 2018. - 59 с. -

Внешняя ссылка: <a href="https://e.lanbook.com/book/117805">https://e.lanbook.com/book/117805</a>



- Учебное пособие разработано в соответствии с требованиями ФГОС ВО подготовки магистрантов по направлению 19.04.03 – «Продукты питания животного происхождения».
- Оно предназначено для закрепления теоретических знаний вариативных дисциплин блока Б1.
- В пособии изложены современные технологические способы обработки вторичного молочного сырья (обезжиренного молока, пахты и молочной сыворотки), а также технологии продуктов, вырабатываемых на его основе.



## Лисин, П. А. Процесс пылеулавливания сухого молока в циклонных

аппаратах [Электронный ресурс]: монография / П. А. Лисин. - Электрон.дан. -

Омск: Омский ГАУ, 2020. - 95 с. -

Внешняя ссылка: https://e.lanbook.com/book/153566

#### МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОМСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ П.А. СТОЛЫПИНА»
(ФТБОУ ВО Омский ГАУ)

П.А. ЛИСИН

#### ПРОЦЕСС ПЫЛЕУЛАВЛИВАНИЯ СУХОГО МОЛОКА В ЦИКЛОННЫХ АППАРАТАХ

$$\tau = \frac{V}{0.686 f \sqrt{R_b \cdot T}} \ln \frac{P_2}{P_1}$$

- ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНО-АНАЛИТИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ
- КОМПЬЮТЕРНОЕ МОДЕЛИРОВАНИЕ
- ОПЫТ. АНАЛИЗ. РЕШЕНИЕ

**Монографи** 

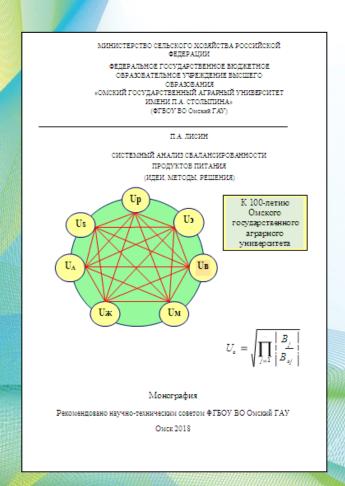
Рекомендовано научно-техническим советом ФГБОУ ВО Омский ГАУ

Омск Издательство ФГБОУ ВО Омский ГАУ

- В монографии рассмотрены теоретические и практические аспекты циклонной очистки воздуха, применяемой в молочной промышленности.
- Приведены данные об основных причинах повышенного пылеуноса сухих молочных продуктов, теоретически и практически разработан способ контроля режима работы циклонного аппарата.
- Собран и систематизирован материал исследований по циклонному пылеулавливанию.
- Актуальность монографии объясняют факты потерь при сушке молока: в год они достигают от 3 до 5 тысяч тонн (в час 100–150 кг по стране).
- Издание предназначено для научных и инженерно-технических работников, занимающихся вопросами циклонной очистки воздуха в пищевой промышленности, а также для бакалавров, магистрантов и аспирантов инженерно-технологических специальностей высших учебных заведений.

## **Лисин, П. А. Системный анализ сбалансированности продуктов питания (идеи, методы, решения)** [Электронный ресурс] : монография / П. А. Лисин. -

Электрон.дан. - Омск : Омский ГАУ, 2018. - 122 с. -



- Рассмотрены основные положения системного проектирования и методология интегральной оценки сбалансированности многокомпонентных продуктов питания.
- Теоретическая часть дополнена практическими примерами решения поставленных задач.
- Для дополнительного изучения приведен список рекомендуемой литературы.
- Материал монографии может быть использован при подготовке бакалавров и магистров, аспирантов и PhD-докторантов по направлению 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, а также для научных работников и широкого круга специалистов, занимающихся вопросами проектирования и оценкой сбалансированности продуктов специализированного питания.

Ивкова, И. А. Экспертиза сухих молочных продуктов: качество и безопасность [Электронный ресурс]: монография / И. А. Ивкова, Н. Б. Гаврилова, М. В. Заболотных. - Электрон.дан. - Омск: Омский ГАУ, 2018. - 117 с. - Внешняя ссылка: https://e.lanbook.com/book/119210

#### МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ОМСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. СТОЛЬШИНА» (ФГБОУ ВО Омский ГАУ)

И.А. ИВКОВА, Н.Б. ГАВРИЛОВА, М.В. ЗАБОЛОТНЫХ

ЭКСПЕРТИЗА СУХИХ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ: КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ

Монография

Рекомендовано к изданию научно-техническим советом ФГБОУ ВО Омский ГАУ

> Омск Издательство ФГБОУ ВО Омский ГАУ

- В издании обобщены данные научной литературы, а также результаты исследований авторов монографии в области технологии производства и экспертизы качества и безопасности сухих молочных и молокосодержащих консервов специализированного назначения для районов с ограниченными ресурсами натурального молочного сырья. Установлены способы сохранения качества и пищевой ценности, повышения хранимоспособности и сроков годности сухих молочных консервов за счет использования инновационных технологических режимов, эффективных антиокислителей и современных упаковочных материалов.
- Исследованы показатели качества и безопасности разработанных продуктов в процессе длительного хранения, установлены сроки годности.
- Данная монография рекомендуется для использования в учебном процессе по направлениям подготовки: 38.03.07 Товароведение, 19.03.03/19.04.03 Продукты питания животного происхождения; 36.03.01/36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза.



## «Всякая школа славна не числом, а славою своих учеников» Н.И. Пирогов

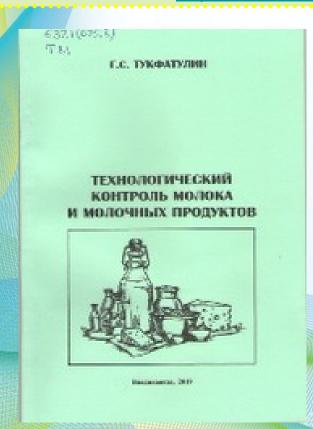
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Горский государственный аграрный университет»



Тукфатулин, Г. С. Технологический контроль молока и молочных продуктов

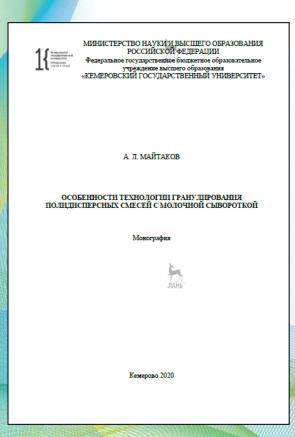
[Электронный ресурс]: учебное пособие к лабораторно-практ. занятиям по дисциплине "Технологический контроль молока и молочных продуктов" для студентов направления 36.03.01 - "Производственный вет.-сан. контроль", квалификация - Бакалавр / Г. С. Тукфатулин. - Электрон.дан. - Владикавказ: Горский ГАУ, 2019. - 112 с. -



- Настоящее пособие предназначено для студентов факультета ветеринарносанитарной экспертизы (очного и заочного форм обучения) для выполнения лабораторно-практических занятий по дисциплине «Технологический контроль молока и молочных продуктов».
- Методические указания содержат основные технологические процессы контроля переработки и хранения молока и молочной продукции.
- Учебное пособие рассмотрено и одобрено Центральной методической комиссией ФГБОУ ВО Горский ГАУ и рекомендовано для использования в учебном процессе (протокол № 3 от 4 февраля 2019 г.)



Майтаков, А. Л. Особенности технологии гранулирования полидисперсных смесей с молочной сывороткой [Электронный ресурс] : монография / А. Л. Майтаков. - Электрон.дан. - Кемерово : КемГУ, 2020. - 126 с. -



- В монографии рассматриваются теоретические и практические аспекты производства многокомпонентных полидисперсных гранулированных напитков на основе молочной сыворотки, выполненные на основе многолетних научных авторских работ.
- Обобщен научный и практический опыт разработки путей и методов интенсификации и оптимизации процессов формообразования и гранулирования полидисперсных «инстант»-напитков.
- Работа предназначена для научных и инженерно-технических работников, магистрантов, аспирантов, специализирующихся в данной научной области.

### Цибулько, Л. А. Приемка и первичная обработка молочного сырья

[Электронный ресурс] : конспект лекций / Л. А. Цибулько. - Электрон.дан. - Кемерово

: КемГУ, 2019. - 140 с. - (Среднее профессиональное образование). -

Внешняя ссылка: <a href="https://e.lanbook.com/book/134328">https://e.lanbook.com/book/134328</a>



Среднетехнический факультет

Л. А. ЦИБУЛЬКО

ПРИЕМКА И ПЕРВИЧНАЯ ОБРАБОТКА МОЛОЧНОГО СЫРЬЯ

Конспект лекций



Кемерово 2019

- Конспект лекций разработан по дисциплине «Приемка и первичная обработка молочного сырья».
- В данном конспекте лекций рассматриваются основные вопросы приемки и первичной обработки молочного сырья, общая технология молока и молочных продуктов.
- Дан обзор по истории развития молочной промышленности, дано понятие о молочном скотоводстве; рассмотрены требования к молочному сырью, механическая обработка молока, термическая обработка молока, санитарная обработка оборудования.
- Уделено внимание технологии приготовления заквасок и бактериальных препаратов. Рассматриваются основные технологические процессы производства молочных продуктов.
- Учебное пособие предназначено для обучающихся по специальности 19.02.07. «Технология молока и молочных продуктов».



Гаврюшина, И. В. Маслоделие и сыроделие [Электронный ресурс] : практикум для студентов, обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции / И. В. Гаврюшина, Д. Г. Погосян. - Электрон.дан. - Пенза : ПГАУ, 2019. - 83 с. - Внешняя ссылка: <a href="https://e.lanbook.com/book/142015">https://e.lanbook.com/book/142015</a>

министерство сельского хозяйства

РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ



И.В. Гаврюшина, Д.Г. Погосян

МАСЛОДЕЛИЕ И СЫРОДЕЛИЕ



Пенза 2019

- В практикуме приводится описание частной технологии производства сливочного масла и сыров. Изложена техника лабораторных методов исследований качественных показателей масла и сыра.
- Представлены продуктовые расчеты, производственно-технологические журналы выработки продуктов, а также справочный и нормативный материалы.
- Практикум предназначен для изучения дисциплины «Маслоделие и сыроделие» студентами, обучающимися по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.



**Современные технологии молока и молочных продуктов** [Электронный ресурс] : учебное пособие / сост. А. Л. Алексеев. - Электрон.дан. - Персиановский : Донской ГАУ. 2019. - 166 с. -

Внешняя ссылка: https://e.lanbook.com/book/134389

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ +ЕДЕРАЦИН ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ +ЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ДОИСКОЙ ГОСУЛАРСТВЕННЫЙ АРАБРЫМУ РИВРЕСИТЕТ»

# Современные технологии молока и молочных продуктов

Учебное пособне



Перспановский 2019

- В учебном пособии представлены основы технологии производства молока, сливок, кисломолочных продуктов, масла и сыра.
- Освещены вопросы качества молочных продуктов, формирования органолептических свойств и их изменения при хранении, причин возникновения пороков молочной продукции и способов их устранения.
- Пособие предназначено для обучающихся по программе магистратуры 19.04.03 Продукты питания животного происхождения.

Технология молока и молочных продуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие для обучающихся по направлению подготовки 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии направленность 05.18.04 Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств / сост. В. В. Крючкова. -Электрон.дан. - Персиановский: Донской ГАУ, 2018. - 232 с. -



- Подготовленное учебное пособие отвечает требованиям современных федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования для обучающихся по направлению подготовки 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии направленности 05.18.04 Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.
- В учебном пособии представлены темы основных молочных продуктов, их классификация, требования к качеству сырья и готовых продуктов, технология производства, пороки молочных продуктов, причины их появления и методы обнаружения, экспертиза качества, вопросы к зачету/экзамену и список использованной литературы.



**Технология молока и молочных продуктов** [Электронный ресурс] : учебное пособие / авт.-сост.: А. А. Мартемьянова, Ю. А. Козуб. - изд., перераб. и доп. - Электрон.дан. - Иркутск : Иркутский ГАУ, 2019. - 134 с. -

Внешняя ссылка: https://e.lanbook.com/book/143200

Министерство образования РФ Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждени высшего образования Иркутский государственный аграрный университет имени А.А. Ежевского» Технология молока и молочных продуктов Учебное пособие Иркутск 2019

- Учебное пособие разработано в соответствии с требованиями ФГОС ВО подготовки выпускников по направлениям «Продукты питания животного происхождения» (профиль «Технология молока и молочных продуктов»), «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», специалистов мини-производств, а также для тех, кто планирует заниматься переработкой молока.
- В учебном пособии описаны технологические процессы производства цельномолочных продуктов, представлены основные направления развития технологии, которые позволяют получить высококачественные молочные продукты (молоко питьевое, кисломолочные напитки, сметану, творог и пр.).
- Изложены мероприятия по проведению технико-химического контроля качества сырья и готовой продукции. Представлены описания работ лабораторно-исследовательского, практического и расчетного характера, сопровождаемые необходимыми справочными данными, указаниями по проведению анализов, методическими рекомендациями.



«Дальневосточный государственный аграрный университет»

Держапольская, Ю. И. Технология продуктов из вторичного молочного сырья [Электронный ресурс] : лабораторный практикум по дисциплине «Технология молока и молочных продуктов» для обучающихся по направлению подготовки бакалавриата 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения, профиль «Технология молока и молочных продуктов» / Ю. И. Держапольская, Е. И. Решетник, С. Л. Грибанова. - Электрон.дан. - Биробиджан : ДальГАУ, 2018. - 43 с. - Внешняя ссылка: <a href="https://e.lanbook.com/book/137694">https://e.lanbook.com/book/137694</a>

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ» ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ

Ю.И. Держапольская, Е.И. Решетник, С.Л. Грибанова

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ИЗ ВТОРИЧНОГО МОЛОЧНОГО СЫРЬЯ

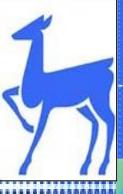
Лабораторный практикум по дисциплине «ТЕХНОЛОГИЯ МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ»

для обучающихся по направлению подготовки бакалавриата 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения, профиль «Технология молока и молочных продуктов»



ьлаговещенск Издательство Дальневосточного государственного аграрного университета 2018

- Содержит методические указания к лабораторным работам по теме «Технология продуктов из вторичного молочного сырья» по дисциплине «Технология молока и молочных продуктов».
- Работы посвящены основным направлениям переработки обезжиренного молока, пахты и молочной сыворотки.
- Предназначены для подготовки бакалавров по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, всех форм обучения





- В ЭБС «Лань» представлен широкий перечень литературы, посвященной самым разным темам, большая часть источников это учебные издания.
- ЭБС издательства «Лань» предлагает пользователям получать право неограниченного доступа для студентов и преподавателей к выбранным ресурсам, в любое время, из любого места посредством сети Интернет.
- Доступ осуществляется:
  - из стен вуза без обязательной регистрации и авторизации;
  - удаленно через Internet («из дома») только авторизованным пользователям, прошедшим процедуру первичной регистрации на территории филиала (в библиотеке).



## Воронежский ГАУ



## Дальневосточный ГАУ



Омский ГАУ



Горский ГАУ



КемГУ



Пензенский ГАУ





Донской ГАУ



Иркутский ГАУ