

Технология молока и молочных продуктов

A still life arrangement of various dairy products. In the background, there are several types of cheese: a round cheese with a white rind, a wedge of yellow cheese, and a large wheel of Swiss cheese with holes. In the foreground, there is a glass pitcher filled with milk, a glass of milk, a small blue pitcher, a bowl of cream, a small bowl of butter, and a small bowl of cream. The background is a light blue wall.

*Для студентов СПО
рекомендуем электронные версии
учебников.*

Бредихин, С. А. Технологическое оборудование переработки молока / С. А. Бредихин. — 1-е изд. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 412 с.
Внешняя ссылка: <https://e.lanbook.com/book/202133>



В учебнике 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.

Бредихин, С. А. Процессы и аппараты пищевой технологии / С. А. Бредихин, А. С. Бредихин ; Под ред.: Бредихин С. А.. — 1-е изд. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 544 с.

Внешняя сыылка: <https://e.lanbook.com/book/202136>



В учебнике рассмотрены особенности функционально-технологических свойств пищевого сырья, механические, гидромеханические, теплофизические, массообменные, физико-биохимические и микробиологические процессы пищевых технологий. Предназначен для студентов техникумов и колледжей.

Пелевина, Л. Ф. Процессы и аппараты : учебник / Л. Ф. Пелевина, Н. И. Пилипенко. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 332 с.

Внешняя ссылка: <https://e.lanbook.com/book/131013>



Рассмотрены механические, гидромеханические, тепловые и массообменные процессы. Изложена теория каждого процесса, его статика и кинетика: равновесные соотношения рассматриваемой системы в виде балансов и механизма процесса, а также наиболее распространенные конструкции оборудования (аппаратов) предприятий общественного питания.

Вобликова, Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие для спо / Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермяков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 204 с.

Внешняя ссылка: <https://e.lanbook.com/book/147345>

СРЕДНЕЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАНИЕ

ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ



Т. В. Вобликова
С. Н. Шлыков
А. В. Пермяков



E.LANBOOK.COM

Пособие содержит 19 тем дисциплины, в каждой из которых излагаются теоретические основы процессов пищевых производств, схемы и конструкции наиболее распространенных типовых аппаратов и машин, а также основные расчетные формулы. В конце каждой темы приведены вопросы для самоконтроля.

Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии : учебное пособие для спо / Д. М. Бородулин, М. Т. Шульбаева, Е. А. Сафонова, Е. А. Вагайцева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 292 с.

Внешняя ссылка: <https://e.lanbook.com/book/148009>

СРЕДНЕЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАНИЕ

**ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ
ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ
И БИОТЕХНОЛОГИИ**



Д. М. Бородулин
М. Т. Шульбаева
Е. А. Сафонова
Е. А. Вагайцева



E.LANBOOK.COM

В учебном пособии даются содержание и задачи курса, общие принципы анализа и расчета процессов и аппаратов пищевых производств и биотехнологий. Рассмотрены вопросы прикладной гидравлики, гидростатики, гидродинамики. Даются теоретические и практические аспекты проведения гидромеханических, теплообменных, массообменных процессов, процессов выпаривания, сушки, кристаллизации.

Хромова, Л. Г. Технология приемки и первичной обработки молочного сырья : учебник для спо / Л. Г. Хромова, Н. В. Байлова. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 284 с.

Внешняя ссылка: <https://e.lanbook.com/book/221291>



Изложены сведения о составе и свойствах молока как сырья для молочной отрасли, показатели молочной продуктивности коров и факторы их обуславливающие. Подробно описана технология приемки и рассмотрены основные виды и способы обработки молочного сырья на перерабатывающем предприятии.

Цибулько, Л. А. Приемка и первичная обработка молочного сырья : учебное пособие / Л. А. Цибулько. — Кемерово : КемГУ, 2019. — 140 с.

Внешняя ссылка: <https://e.lanbook.com/book/134328>



В данном конспекте лекций рассматриваются основные вопросы приемки и первичной обработки молочного сырья, общая технология молока и молочных продуктов.

Технология молока и молочных продуктов / О. К. Гогаев, З. А. Караева, Т. А. Кадиева, Д. Г. Моргоева. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 208 с.

Внешняя ссылка: <https://e.lanbook.com/book/238721>



В учебном пособии рассматриваются методики по оценке состава и свойств молока, технология пастеризованного молока, мороженого, кисломолочных напитков, творога, сливочного масла, сыра, молочных консервов и напитков из вторичного молочного сырья.

Кисломолочные продукты. Технология приготовления / О. К. Гогаев, Т. А. Кадиева, З. А. Караева [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 148 с.

Внешняя ссылка: <https://e.lanbook.com/book/238715>

СРЕДНЕЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАНИЕ

КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

Технология приготовления



E.LANBOOK.COM

В учебном пособии изложены вопросы, связанные с технологией выработки основных кисломолочных продуктов, требования к качеству сырья и готовых продуктов, требования к качеству заквасок. Пособие содержит теоретическую часть, технику безопасности, цель, особенности техники выполнения работы, порядок оформления отчета о выполнении работы, контрольные вопросы и список литературы.

Раманаускас, И. И. Сыроделие: техника и технология / И. И. Раманаускас, А. А. Майоров. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 508 с.

Внешняя ссылка: <https://e.lanbook.com/book/201200>



В учебнике рассмотрены вопросы технологии и техники производства сыров. Учебник включает 23 главы, содержащие теорию и практические рекомендации по технологии производства натуральных сыров, а также библиографический список.

Голубева, Л. В. Технология цельномолочных продуктов. Практикум : учебное пособие для спо / Л. В. Голубева. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 340 с.

Внешняя ссылка: <https://e.lanbook.com/book/233210>

СРЕДНЕЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАНИЕ

**ТЕХНОЛОГИЯ
ЦЕЛЬНОМОЛОЧНЫХ
ПРОДУКТОВ**
Практикум



Л. В. Голубева



E.LANBOOK.COM

Приведены теоретические данные, формы журналов технического контроля, карты метрологического обеспечения технологического процесса, контроля качества и количества сырья, материалов и готовой продукции для производства основного ассортимента цельномолочных продуктов (молока пастеризованного, кефира, сметаны, творога).

Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) / О. А. Ковалева, Е. М. Здравова, О. С. Киреева [и др.] ; Под ред.: Ковалева О. А.. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 444 с. Внешняя ссылка: <https://e.lanbook.com/book/249635>

СРЕДНЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАНИЕ

ОБЩАЯ ТЕХНОЛОГИЯ ПЕРЕРАБОТКИ СЫРЬЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ (МЯСО, МОЛОКО)



[E.LANBOOK.COM](https://e.lanbook.com)

Целью учебника является описание промышленных технологий, применяемых на современных отечественных предприятиях мясной и молочной отрасли. В книге рассмотрены основные вопросы организации производства мяса и молока, общая технология мясных и молочных продуктов, консервов, описаны виды вторичного сырья и основные направления его переработки, приведены ресурсо-энергосберегающие технологии.

Сахарова, О. В. Общая микробиология и общая санитарная микробиология : учебное пособие для спо / О. В. Сахарова, Т. Г. Сахарова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 224 с.

Внешняя ссылка: <https://e.lanbook.com/book/186028>



Приведены современные данные о морфологии, физиологии и генетике микроорганизмов, биохимических процессах, вызываемых ими, а также сведения о влиянии физических, химических и биологических факторов на микроорганизмы.

Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 188 с.

Внешняя ссылка: <https://e.lanbook.com/book/200471>



Рассмотрены основные вопросы изучаемой дисциплины: санитарно-гигиеническое законодательство, понятие о производственном контроле, гигиенические требования к проектированию предприятий питания, оборудованию и посуде на предприятии питания, профилактические мероприятия по предупреждению пищевых заболеваний, основы экспертизы пищевых продуктов.

Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 496 с.

Внешняя ссылка: <https://e.lanbook.com/book/249626>



Рассмотрены принципы обеспечения безопасности, опасные и вредные факторы производственной среды и трудового процесса, характер их воздействия на организм человека и принципы нормирования допустимых уровней воздействия. Освещены вопросы обеспечения безопасности обслуживающего персонала при проведении технологических процессов и эксплуатации оборудования в различных отраслях пищевой и перерабатывающей промышленности.

Рябцева, С. А. Микробиология молока и молочных продуктов / С. А. Рябцева, В. И. Ганина, Н. М. Панова. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 192 с.

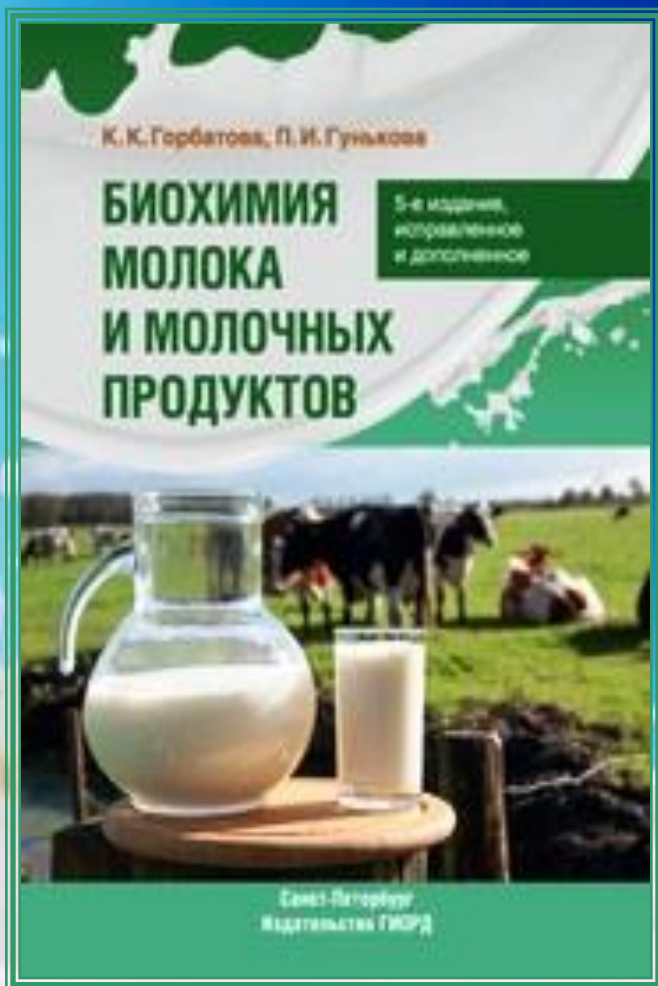
Внешняя ссылка: <https://e.lanbook.com/book/249662>



В учебнике рассмотрены вопросы развития микробиологии молока и молочных продуктов, современные представления о классификации и свойствах микроорганизмов, применяемых в производстве молочных продуктов, а также вызывающих их порчу и алиментарные заболевания. Дана характеристика индикаторных групп микроорганизмов, позволяющих контролировать качество и безопасность молочных продуктов.

Горбатова, К. К. Биохимия молока и молочных продуктов : учебник / К. К. Горбатова. — 5-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2021. — 336 с.

Внешняя ссылка: <https://e.lanbook.com/book/171196>



В учебнике рассмотрены химический состав, свойства молока, биохимические и физико-химические изменения молока при хранении и обработке.

Описаны процессы, происходящие при производстве кисломолочных продуктов, сыра, масла, спредов, молочных консервов, детских и продуктов из вторичного молочного сырья.

Рензьева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие для спо / Т. В. Рензьева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 360 с.
Внешняя ссылка: <https://e.lanbook.com/book/186016>



В учебном пособии рассматриваются основы технического регулирования, базирующегося на стандартизации, метрологии и оценке соответствия. Рассмотрены основные понятия и составные элементы технического регулирования в сфере применения требований к качеству продуктов питания из растительного сырья.

Спасибо

за внимание!