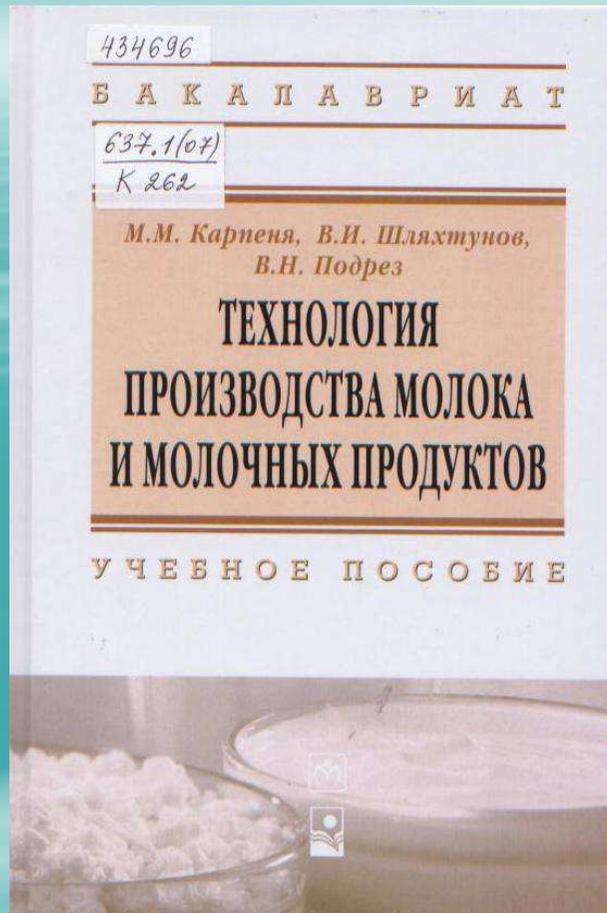
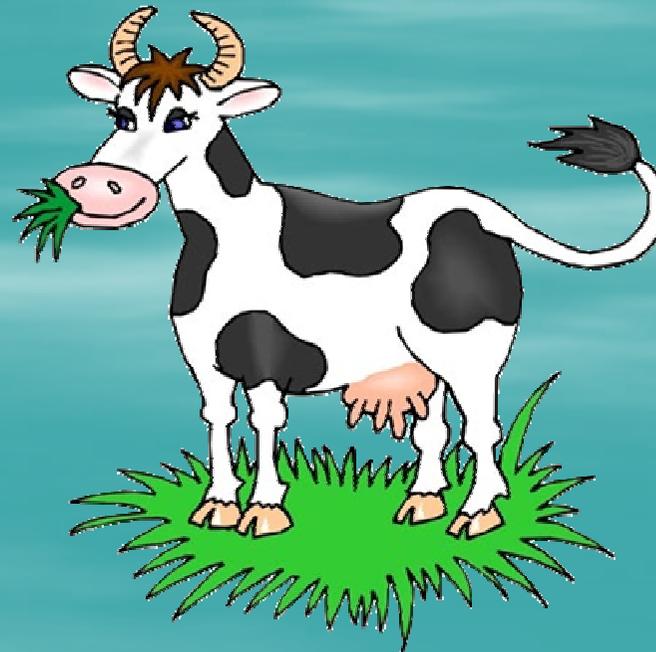


Обзор книги

*М. М. Карпеня, В. И. Шляхтунов
В. Н. Подрез*



ТЕХНОЛОГИ ПРОИЗВОДСТВА МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ



**637.1 Карпяня М, М., Шляхтунов В. И., Подрез В. Н.
К-262 Технология молока и молочных продуктов.-
М.: ИНФРА-М, 2015. ч.3.**

- В учебнике изложены история, состояния и перспективы развития молочной отрасли. Рассмотрены состав и свойства молока сельскохозяйственных животных, а также обуславливающие их факторы. 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 и вторичного молочного сырья.
- Книга предназначена для студентов высших заведений, учащихся учреждений среднего специального образования. Будет полезна специалистам молочной отрасли и ветеринарно-санитарной службы.

Глава 1. История, состояния и перспективы развития молочной отрасли

Глава 2. Молоко как сырье для молочной промышленности

- Переработка и потребление молока и молочных продуктов
- Образование и выделение молока

Глава 3. Состав и свойства молока сельскохозяйственных животных

- Химический состав коровьего молока: Молочный жир. Белки молока. Углеводы молока. Минеральные вещества и витамины. Ферменты и гормоны. Посторонние вещества молока.
- Свойства коровьего молока: Органолептические свойства молока, Физические свойства молока. Технологические свойства молока. Биохимические свойства молока. Бактерицидные свойства молока.
- Состав и свойства молока коз, овец и кобыл
- Состав и свойства молозива

- Факторы, влияющие на состав и свойства молока:
Наследственные факторы. Факторы среды. Физиологические факторы

Глава 4. Санитарно-гигиенические требования к получению доброкачественного молока и его сохранению

- Гигиена получения молока
- Источники загрязнения молока микроорганизмами
- Моющие и дезинфицирующие средства
- Санитарная обработка доильно-молочного оборудования
- Контроль санитарного состояния доильного оборудования
- Производство молока в условиях радиоактивного загрязнения территорий
- Требования к качеству заготавливаемого молока

Глава 5. Первичная обработка, хранение и транспортировка молока

- Первичная обработка молока и качество получаемых продуктов
- Фермские молочные
- Очистка молока
- Охлаждение молока
- Хранение и транспортировка молока

Глава 6. Приемка и обработка молока на перерабатывающих предприятиях

- Механическая обработка молока и молочных продуктов
- Контроль качества молока при механической обработке
- Тепловая обработка молока и молочных продуктов
- Контроль качества молока при тепловой обработке

Глава 7. Технология производства пастеризованного и стерилизованного питьевого молока и сливок

- Производство пастеризованного молока
- Производство стерилизованного молока
- Производство сливок
- Контроль качества питьевого молока и сливок при их производстве

Глава 8. Технология производства кисломолочных продуктов

- Значение, биологическая ценность и виды кисломолочных продуктов
- Виды, состав и приготовление заквасок
- Контроль производства бактериальных заквасок
- Общий технологический процесс производства кисломолочных продуктов
- Особенности производства отдельных видов кисломолочных напитков
- Технология производства сметаны
- Технология производства творога и творожных изделий
- Пороки кисломолочных продуктов

Глава 9. Технология производства масла

- Виды масла. Требования к качеству молока, сливок и их подготовка
- Способы производства масла:
 - Технология производства масла способом сбивания сливок.
 - Технология производства масла способом преобразования высокожирных сливок.
 - Производство топленого масла.
- Контроль качества и безопасности масла
- Пороки масла
- Хранение масла

Глава 10. Технология производства сыра

- **Требования качества молока, используемого для изготовления сыров**
- **Общая схема производства сыров: Характеристика основных технологических операций при производстве сыров.**
Подготовка молока к выработке сыра и свертыванию.
Получение и обработка сгустка. Формование, прессование и посолка сыра. Созревание и подготовка сыра к реализации.
- **Частная технология производства сыров: Классификация сыров.** Особенности технологии производства твердых сычужных сыров с высокой температурой второго нагревания. Особенности технологии производства полутвердых сычужных сыров с низкой температурой второго нагревания. . Особенности технологии производства сычужных сыров с низкой температурой второго нагревания и с повышенным уровнем молочнокислого брожения.
Технология производства мягких кисломолочных сычужных сыров. Пороки сыров. Технология производства рассольных сыров. Технология производства плавленых сыров.

Глава 11. Технология производства молочных консервов

- **Общая технология молочных консервов**
- **Особенности производства отдельных видов молочных консервов**
 - Молочные сгущенные консервы
 - Сгущенное с сахаром молоко
 - Сухие молочные продукты
 - Контроль качества и безопасности сухого молока
- **Пороки молочных консервов**

Глава 12. Технология производства мороженого

- **Классификация мороженого, его виды и характеристика**
- **Общая технология производства мороженого, особенности изготовления некоторых видов мороженого**
- **Особенности производства различных видов мороженого**
- **Пороки мороженого**

Глава 13. Технология производства молочных продуктов детского питания

- Особенности продуктов детского питания
- Сырье, применяемое в производстве продуктов детского питания
- Сухие молочные продукты детского питания
- Жидкие стерилизованные и кисломолочные продукты детского питания



Глава 14. Вторичное молочное сырье и его переработка

- Обезжиренное молоко: Состав и свойства обезжиренного молока. Продукты из обезжиренного молока.
- Пахта: Состав и свойства пахты. Продукты из пахты.
- Сыворотка молочная: Состав и свойства сыворотки. Продукты из сыворотки
- Состав и ценность обезжиренного молока, пахты и сыворотки

*

*

*

Обзор подготовила зав сектором
читального зала Солодягина Н. С.