

Технология молока и молочных продуктов

К всемирному дню молока





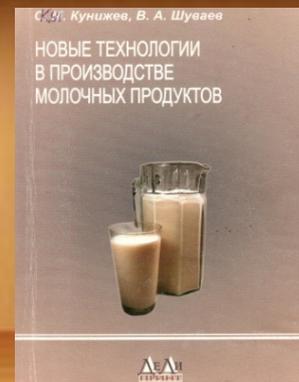
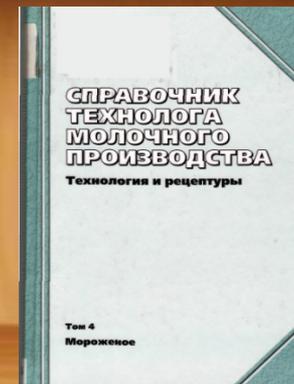
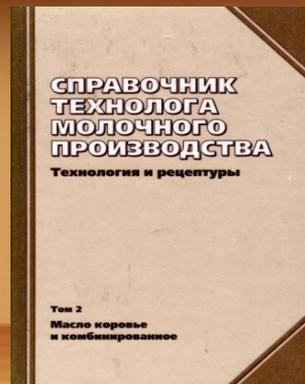
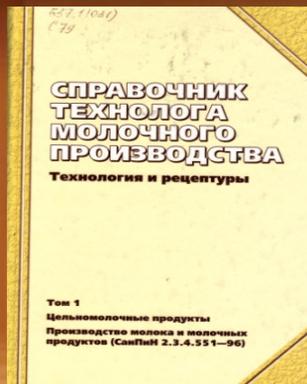
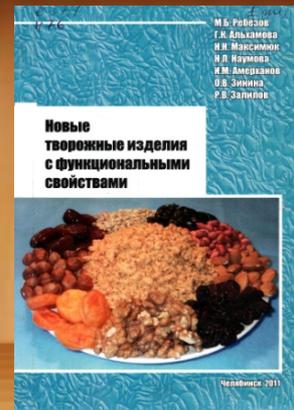
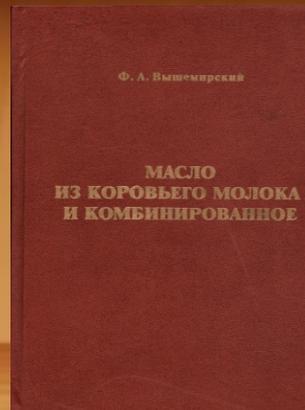
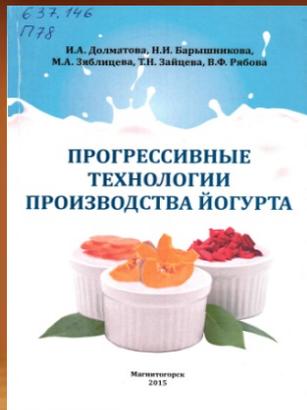
***«Молоко – это изумительная
пища, приготовленная самой
природой»***

И.П. Павлов



Узнать Больше





ВЫХОД

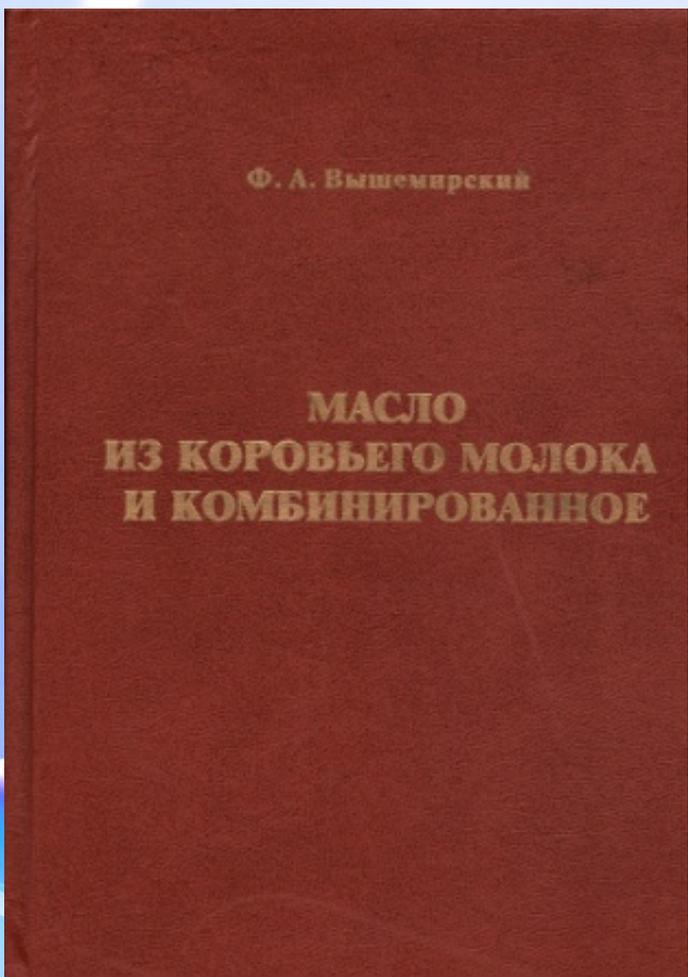


Прогрессивные технологии производства йогурта : монография / И.А. Долматова, Н.А. Барышникова, М.А. Зяблицева , В.Ф. Рябова .- Магнитогорск: изд-во Магнитогорск. гос. техн. ун-та им. Г.И. Носова, 2015.-113 с.

В монографии рассмотрены прогрессивные технологии производства йогуртов с приданными им лечебно- профилактическими ,функциональными свойствами за счет обогащения растительными компонентами.

Авторами разработана технология производства и рецептуры йогуртов с функциональными свойствами ,исследованы органолептические, физико-химические и микробиологические показатели качества произведенных продуктов и цукатов из овощей, использованных в качестве обогатителя.

Назад



Вышемирский Ф.А. Масло из коровьего молока и комбинированное.-Спб.: ГИОРД, 2004.-720 с.

В книге проанализированы теоретические основы и технологические аспекты процессов маслообразования (из сливок различной жирности), формирования структуры сливочного масла при выработке его разными методами . Изложены особенности производства отдельных разновидностей масла отечественного ассортимента , применительно к используемым комплексам технологического оборудования, влияние этих факторов на состав , качество, потребительские показатели и сохраняемость качества масла.

Систематизированны вопросы качества масла и его оценки, эффективности производства и экологические аспекты.

Книга предназначена для специалистов молочной промышленности и научных работников, организаторов производства и бизнесменов , а также для студентов техникумов и вузов.

Назад

6577
476

А.И.
М.Б. Ребезов
Г.К. Альхамова
Н.Н. Максимюк
Н.Л. Наумова
И.М. Амерханов
О.В. Зинина
Р.В. Залилов

**Новые
творожные изделия
с функциональными
свойствами**



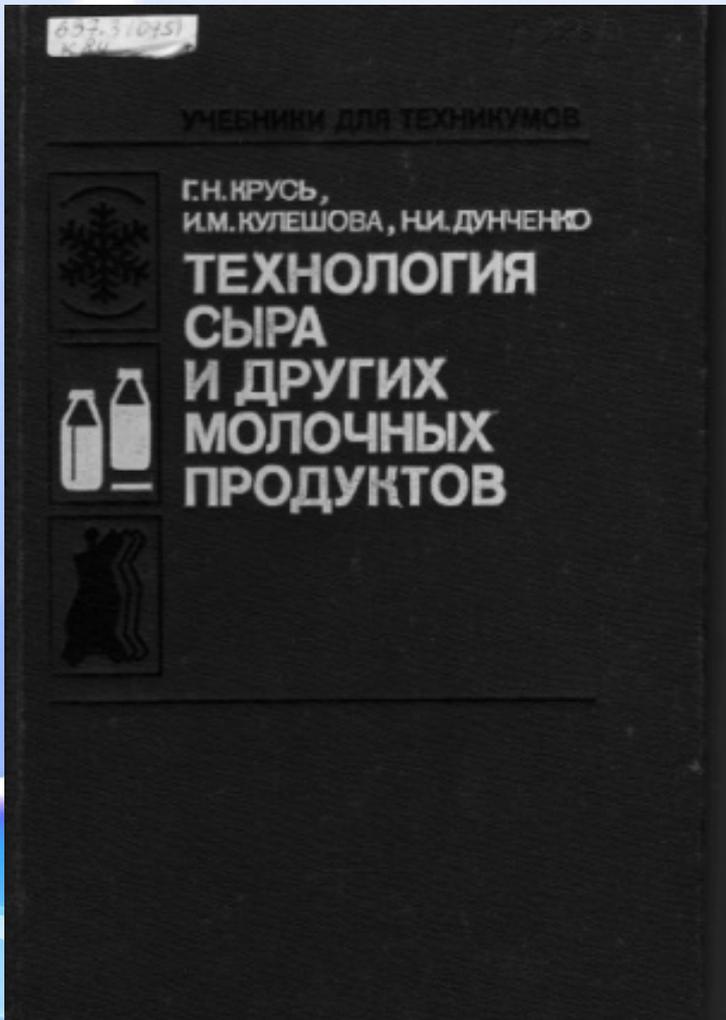
Челябинск 2011

Новые творожные изделия с функциональными свойствами : монография / М.Б. Ребезов, Г.К. Альхамова , Н.Н. Максимюк и др. – Челябинск: Издательский центр ЮУрГУ, 2011.-94 с.

В монографии рассмотрены разработки творожных изделий с функциональными свойствами ученых; рассмотрен современный рынок молочных продуктов функционального назначения; представлены результаты маркетинговых исследований рынка молочной продукции.

Авторами разработаны технология и рецептуры новых творожных изделий с функциональными свойствами, исследованы свойства творожного продукта с заданными характеристиками с учетом использования местного молокасодержащего сырья.

Назад



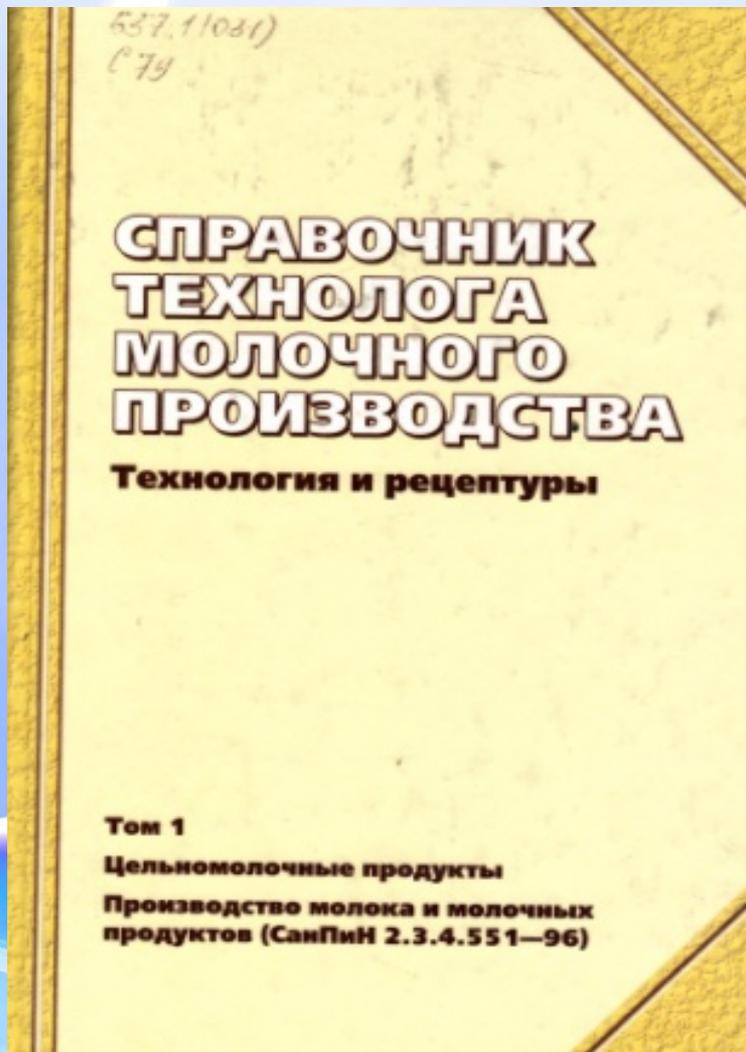
Крусъ Г.Н. и др.

**Технология сыра и других молочных продуктов /
Г.Н. Крусъ, И.М. Кулешова, Н.И. Дунченко.-М.:
Колос. 1992. - 320 с.**

Рассмотрены технологический процесс производства сыров и особенности технологии отдельных видов сыра. Изложены современные требования к сырью и методы обработки молока в сыроделии. Описана технология цельномолочных продуктов, консервов, масла и продуктов из обезжиренного молока, пахты и молочной сыворотки на основе современных достижений науки и техники.

учебник предназначен для учащихся средних специальных учебных заведений по специализации «Технология сыра».

Назад



Степанова Л.И.

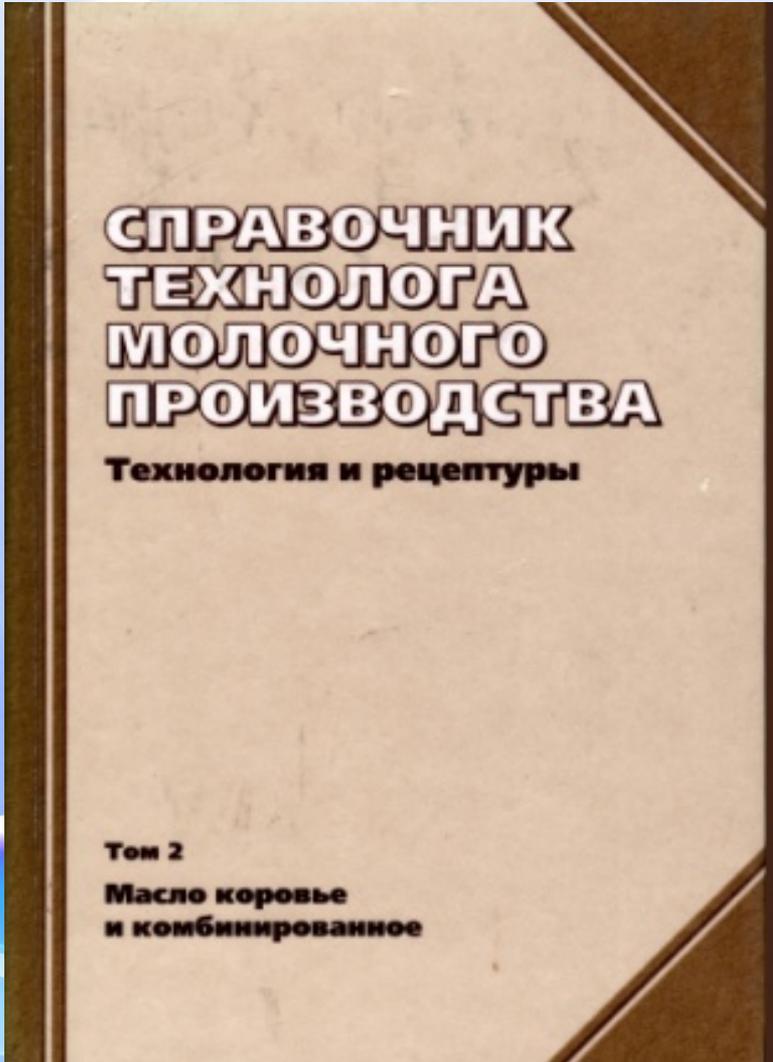
Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептуры. Т. 1. цельномолочные продукты.-2-е изд.-СПб: ГИОРД, 2003. - 384 с.

В книге приводятся технология молока и цельномолочных продуктов, рецептуры на них, технологические схемы, пороки сырья и готовой продукции. Помещены также данные по их физическим свойствам, химическому составу и пищевой ценности.

В качестве дополнения публикуется СанПин 2.3.4.551-96.

Справочник предназначен для специалистов молочной промышленности и может быть полезен лицам, осваивающим молочное дело.

[Назад](#)



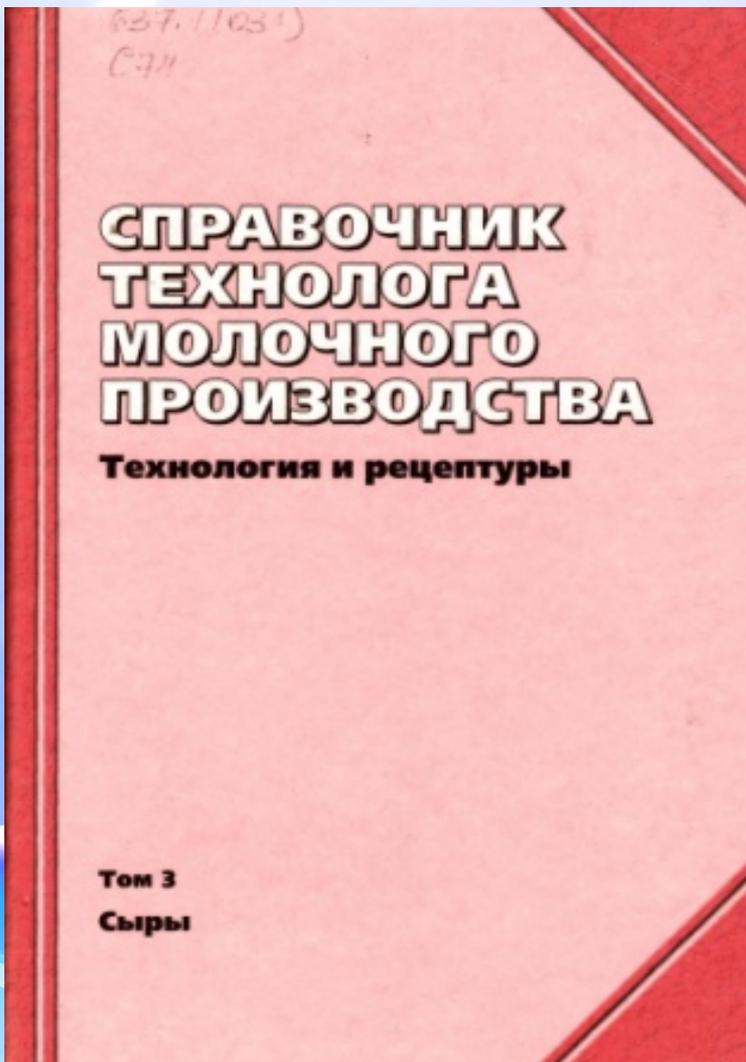
Степанова Л.И.

Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептуры. Т. 2. Масло коровье и комбинированное.- СПб: ГИОРД, 2003 г. - 336 с.

В книге подробно освещены требования, предъявляемые к сливкам как к сырью для производства масла, изложены физико-химические процессы маслообразования при выработке сливочного масла различными методами. Большое внимание уделено технологии производства различных сортов масла, контролю качества вырабатываемой продукции.

Рекомендуется для студентов высших и средних учебных заведений, а также может быть полезен всем специалистам молочной промышленности.

[Назад](#)

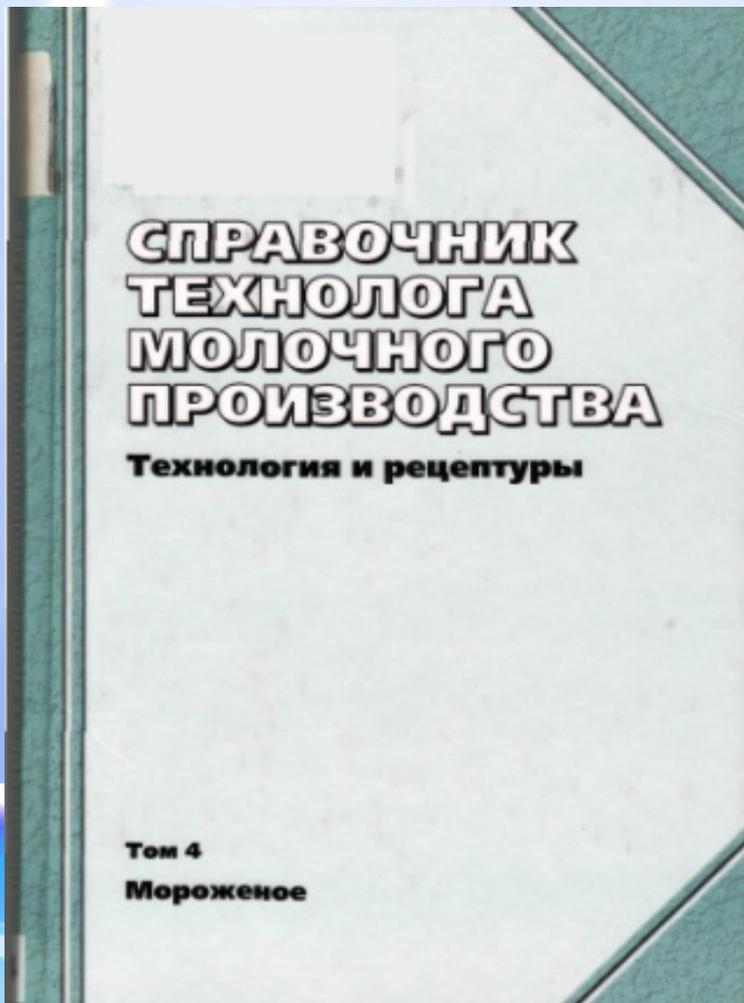


Справочник технолога молочного производства .Технология и рецептуры. Т.3. Сыры. (Кузнецов В.В., Шилер Г.Г.; Под общей ред. Г.Г. Шилера).- СПб: ГИОРД, 2003 г. - 512 с.

В справочнике изложены сведения о сырье (состав, свойства), требования к его сыропригодности. Приведены способы подготовки молока к переработке и выработки из него сыра. Большое внимание уделено приготовлению и использованию бактериальных заквасок и препаратов частным технологиям сыров. Приводятся оптимальные технологические параметры , регламенты и схемы производства сыров. Освещено производство сыров на малых предприятиях. Проанализированы причины пороков сыра и приведены способы их предотвращения.

Справочник рекомендуется для студентов высших и средних учебных заведений, а также может быть полезен специалистам молочной промышленности.

Назад



Арсеньева Т.П.

Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептуры. Т.4. Мороженое-СПб: ГИОРД, 2003.-184 с.

В книге приведены технология производства мороженого, общие принципы составления смесей, схема технологического процесса.

Даны особенности технологии мороженого различных видов, типовые рецептуры на мороженое, глазурь и вафли.

Справочник рекомендуется для студентов высших и средних учебных заведений, а также может быть полезен специалистам молочной промышленности.

Назад

Гудков А.В.

**СЫРОДЕЛИЕ:
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ,
БИОЛОГИЧЕСКИЕ
И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ
АСПЕКТЫ**



Гудков А.В.

Сыроделие технологические ,биологические и физико-химические аспекты/ Под редакцией С.А. Гудкова-М.: Дели принт, 2003. - 800 с.

Данная монография крупного ученого , доктора технических наук А.В.Гудкова посвящена одному из самых сложных пищевых производств - сыроделию . В монографии даны современные представления о биотехнологии сыров, подробно изложены все этапы производства : от гигиены производства молока до созревания сыров, рассмотрены вопросы качества и пороков сыра, показано значение сыра в питании человека . Детально проанализированы микробиологические, биохимические и физико-химические процессы, происходящие при выработке и созревании сыра.

Книга предназначена для специалистов сыродельной отрасли ,научных сотрудников и преподавателей курса сыроделия.

Назад



Горбатова К.К.
**Биохимия молока и молочных
продуктов.- 3-е изд., перераб. и доп.-СПб.:
ГИОРД, 2003. - 320 с.**

Рассмотрены химический состав, свойства молока, биохимические и физико-химические изменения молока при хранении и обработке. Описаны процессы, происходящие при производстве кисломолочных продуктов, сыра, масла, молочных консервов, детских и других продуктов.

Книга, состоящая из теоретической части и практикума, предназначена для студентов средних специальных учебных заведений по специальности «Технология молока и молочных продуктов».

Назад

К. 91. Кунижев, В. А. Шуваев

НОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОИЗВОДСТВЕ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ



ДЕЛИ
ПРИНТ

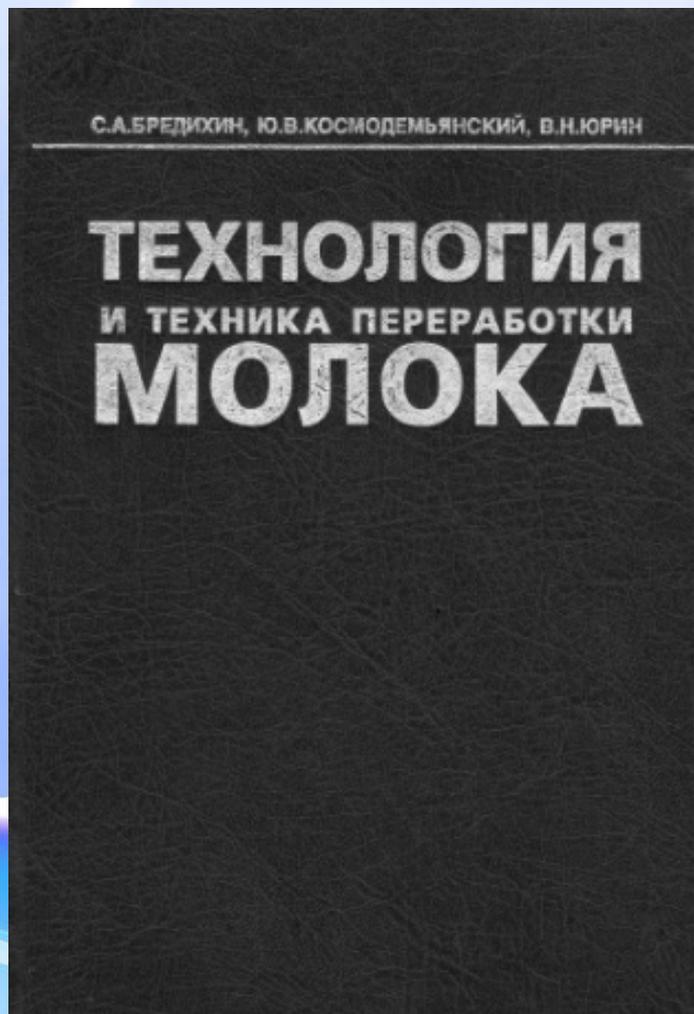
Кунижев С.М., Шуваев В.А.

Новые технологии в производстве молочных продуктов.- М.: ДеЛи принт, 2004 г. - 203 с.

В монографии освещены новые технологии производства, особенности свойств и методы анализа жидких, пастообразных и сухих молочных и молочно-растительных продуктов, в том числе для детского и специального питания.

Монография предназначена для технологов молочных производств, студентов, аспирантов и научных сотрудников, занимающихся биотехнологическими проблемами молочного производства, и может быть использована при проектировании и внедрении новых технологий в молочной промышленности.

Назад



**Бредихин С.А., Космодемьянский Ю. В., Юрин В.Н.
Технология и техника переработки молока .-М.:
Колос, 2003. - 400 с.**

Рассмотрены общие технологические операции и применяемое оборудование для переработки молока. Описаны технологии питьевого молока и сливок , кисломолочных продуктов и молочных консервов. Даны сведения о технологическом оборудовании и его технические характеристики. Описаны правила проведения лабораторного контроля и сертификации молочной продукции. Изложены основные требования контроля качества переработки молока.

Для специалистов молочной промышленности , а также всех , кто желает организовать производство по переработке молока.

[Назад](#)



Благодарим за внимание

**Выставку подготовил сектор
читального зала №2**

[Назад](#)