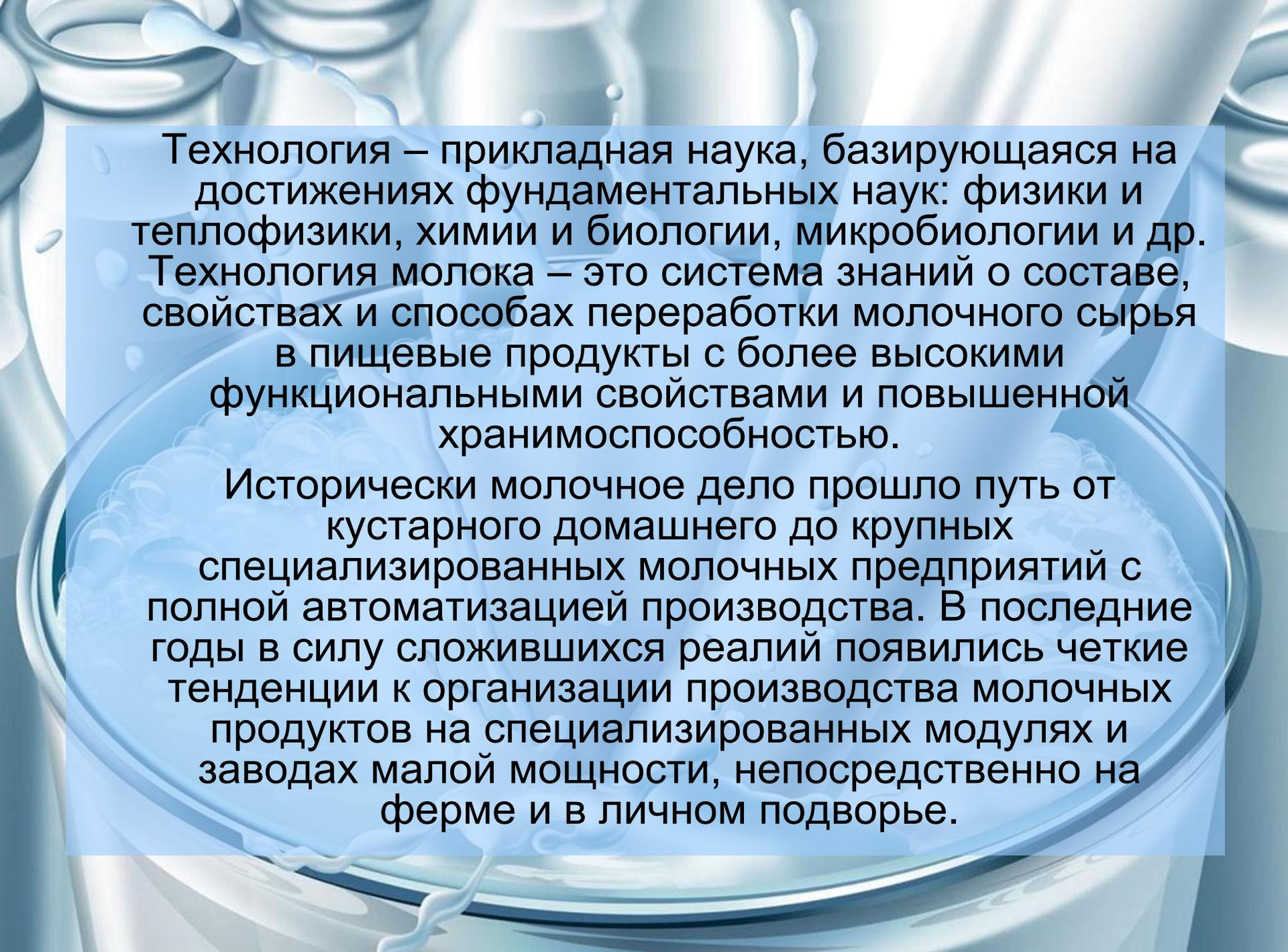
A high-speed photograph of a thick stream of white milk falling from the left, creating a large, energetic splash at the bottom. The milk is captured in mid-air, with many small droplets and larger splashes radiating outwards. The background is a solid, deep blue color. The overall composition is clean and modern, emphasizing the fluidity and freshness of the milk.

Технология молока и МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ



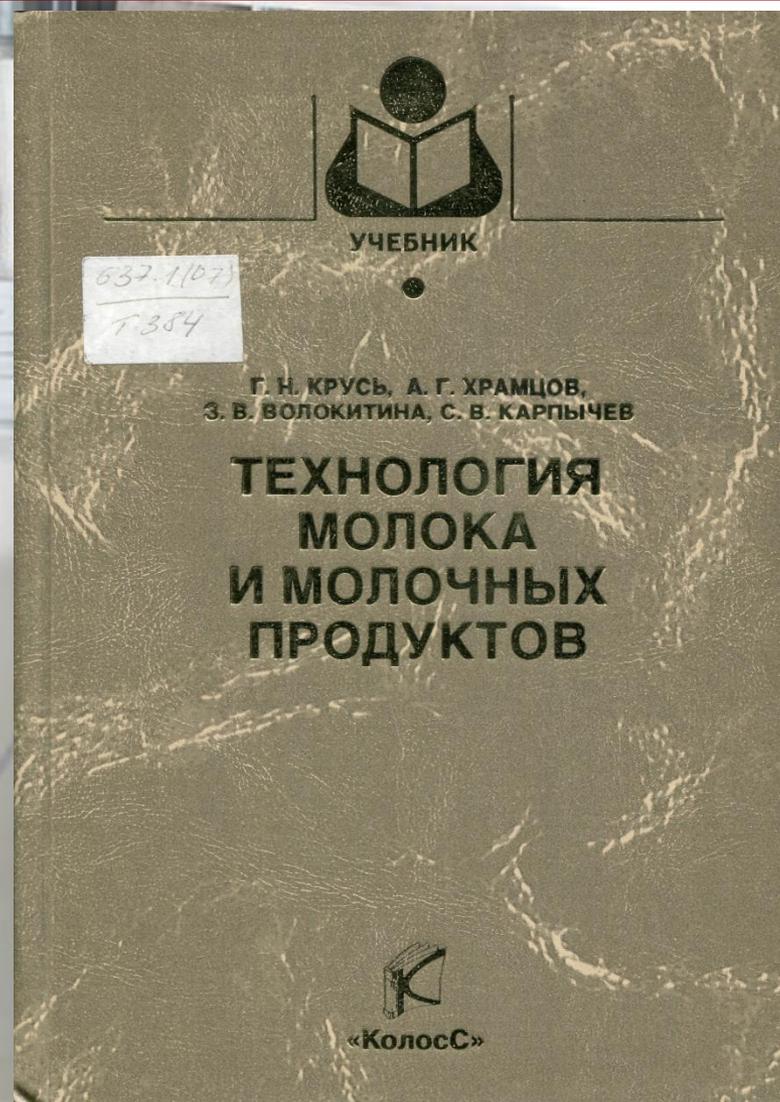
Технология – прикладная наука, базирующаяся на достижениях фундаментальных наук: физики и теплофизики, химии и биологии, микробиологии и др. Технология молока – это система знаний о составе, свойствах и способах переработки молочного сырья в пищевые продукты с более высокими функциональными свойствами и повышенной хранимоспособностью.

Исторически молочное дело прошло путь от кустарного домашнего до крупных специализированных молочных предприятий с полной автоматизацией производства. В последние годы в силу сложившихся реалий появились четкие тенденции к организации производства молочных продуктов на специализированных модулях и заводах малой мощности, непосредственно на ферме и в личном подворье.

637.1(07) Т384

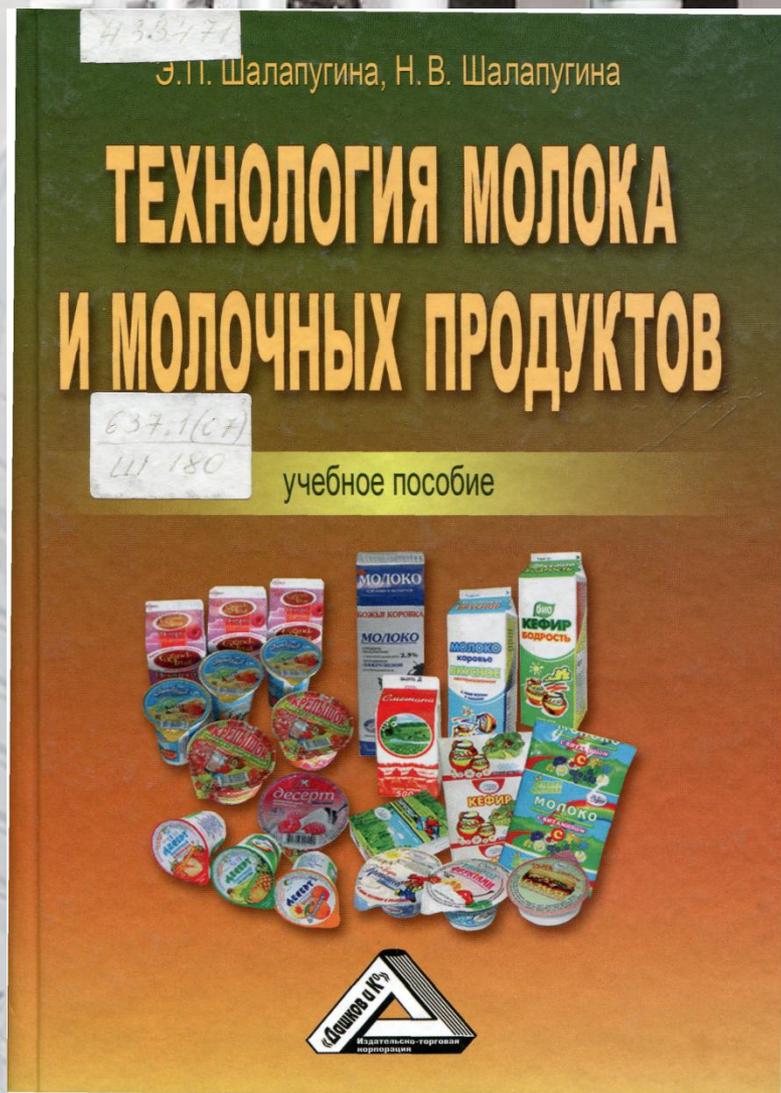
Технология молока и молочных продуктов : учебник для вузов по спец. "Технология молока и молочных продуктов" направл. подгот. диплом. спец. "Технология сырья и продуктов животного происхождения" / Г. Н. Крусъ [и др.]. - М. : КолосС, 2007. - 454, [2] с.

- В учебнике описаны технологии молока, сливок, напитков, кисломолочных продуктов, мороженого, продуктов детского питания, масла и сыра. В каждой группе рассмотрены особенности технологии продуктов нового ассортимента.
- Системно изложены вопросы промышленной переработки вторичных сырьевых ресурсов молочной отрасли АПК — обезжиренного молока, пахты и молочной сыворотки.
- Показано современное состояние молочной промышленности.



637.1(07) Ш 180

Шалапугина, Элеонора Петровна. Технология молока и молочных продуктов : учебное пособие / Э. П. Шалапугина, Н. В. Шалапугина. - М. : Дашков и К, 2013. - 301, [3] с.

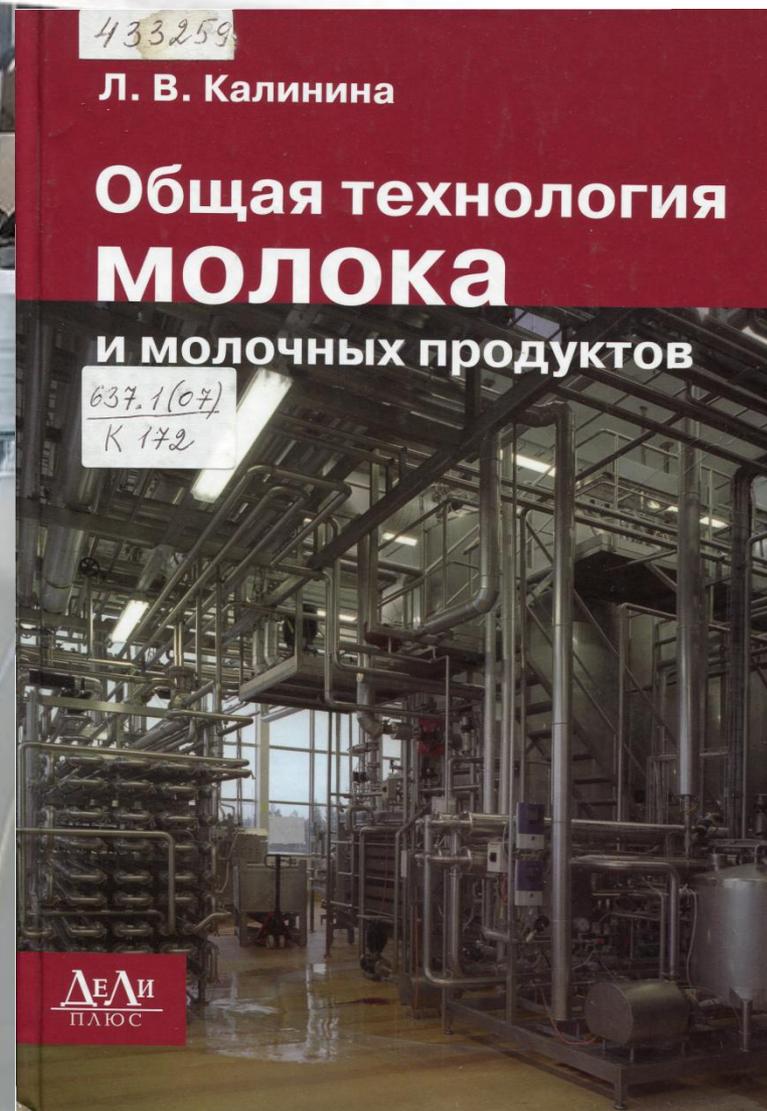


- В учебном пособии содержатся сведения по составу, производственным расчетам и технологии изготовления питьевого пастеризованного и стерилизованного молока и сливок, кисломолочных продуктов, мороженого, творога, молочных консервов, сливочного масла, сыров, сухих молока, сливок и масла.
- Описываются современные технологии, оборудование, необходимые для производства данной продукции.
- Учебное пособие дает студентам точное представление о биохимических и физико-химических процессах, происходящих в молоке при выработке молочных продуктов, и влиянии технологических режимов на качество продукции.
- Книга содержит большое количество иллюстраций, облегчающих восприятие учебного материала.

637.1(07) К 172

Калинина, Людмила Васильевна. Общая технология молока и молочных продуктов : учебник при подготовке бакалавров / Л. В. Калинина. - М. : ДеЛи плюс, 2012. - 240 с.

- В учебнике приведены виды молочного сырья в соответствии с основными понятиями, данными Федеральным законом.
- Показаны требования к качеству молочного сырья, установленные Федеральными законами.
- Рассмотрено влияние зоотехнических и ветеринарных факторов на состав и свойства молока, описаны пороки молока.
- Подробно рассмотрены основные виды обработки молочного сырья - сепарирование, нормализация, гомогенизация, пастеризация, стерилизация.
- Приведены классические и современные взгляды на гомогенизацию, мембранные технологии, приобретающие все большее значение в технологии молочной продукции.



637.1(07) Т263

Твердохлеб, Галина Васильевна. Технология молока и молочных продуктов : [учебное пособие] / Г. В. Твердохлеб, Г. Ю. Сажинов, Р. И. Раманаускас. - М. : ДеЛи принт, 2006. - 614, [1] с.

Г. В. Твердохлеб, Г. Ю. Сажинов, Р. И. Раманаускас

ТЕХНОЛОГИЯ МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

ДЕЛИ
ПРИНТ

- В первой части учебного пособия рассмотрена общая технология молочной отрасли, а во второй — технология получения цельномолочных продуктов; мороженого; молочных консервов и детских молочных продуктов; сливочного масла, сыра и продуктов из обезжиренного молока, пахты и молочной сыворотки.
- Методы производства изложены с приведением соответствующих технологических схем.

637.1(07) Т462

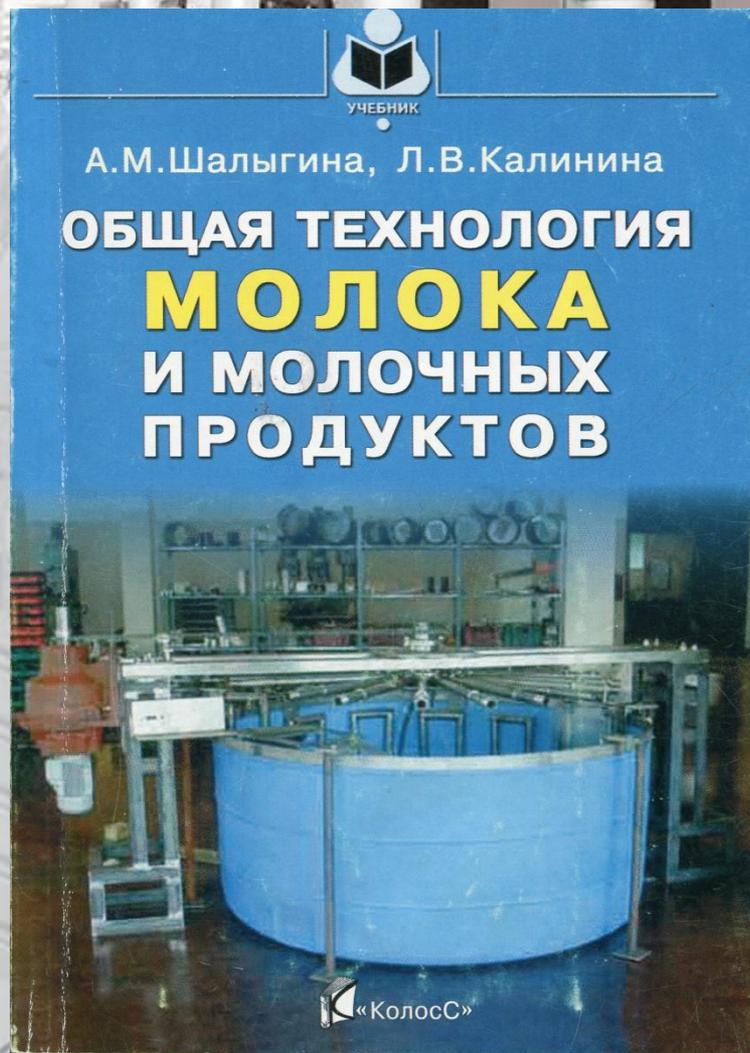
Тихомирова, Наталья Александровна. Технология и организация производства молока и молочных продуктов : учебник для студ. средн. спец. учеб. зав. / Н. А. Тихомирова. - М. : ДеЛи принт, 2007. - 559, [1] с.

- В учебнике рассмотрены основные вопросы организации производства молока, общая технология молока и молочных продуктов, частная технология цельномолочной продукции, мороженого, сливочного масла, сыров, молочных консервов и детского питания, описаны виды вторичного молочного сырья и основные направления его переработки, приведены ресурсо- и энергосберегающие технологии, даны лабораторные и практические занятия.
- Особенности производства изложены с приведением соответствующих технологических схем, в том числе в аппаратном оформлении.
- В учебник включены новые нормативы и современные способы переработки молочного сырья и производства молочных продуктов.



637.1(07) Ш187

Шалыгина, Александра Михайловна. Общая технология молока и молочных продуктов : учебник для вузов / А. М. Шалыгина, Л. В. Калинина. - М. : КолосС, 2007. - 198, [2] с.



- В книге приведена характеристика молочного сырья, рассмотрено влияние зоотехнических и ветеринарных факторов на состав и свойства молока.
- Описаны пороки сырого молока и изложены требования к его качеству.
- Подробно рассмотрены основные виды обработки молочного сырья — сепарирование, нормализация, гомогенизация, мембранная фильтрация, пастеризация, стерилизация.
- Показаны влияние различных факторов на эффективность тех или иных видов обработки, а также изменения, происходящие в молочном сырье в процессе механической и тепловой обработки.

Молочные консервы

Производство консервов на молочной основе решает важнейшую социальную задачу — обеспечение полноценными молочными продуктами населения, проживающего на огромных территориях России, где развитие молочного животноводства затруднено или экономически нецелесообразно. Молочные консервы имеют стратегическое значение. Более 70 лет они включены в номенклатуру продовольственных товаров, которые хранят в государственных резервах. Росрезерв обеспечивает продовольственную безопасность, являясь одной из составляющих экономической безопасности страны.

637.142(07)

Б 905

Буйлова, Людмила Александровна. Технология производства молочных консервов : учебник и практикум : для студ. вузов по инженерно-техн. и аграрным направл. / Л. А. Буйлова. - М. : Юрайт, 2017. - 201, [6] 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.
- Лабораторный практикум содержит теоретическую часть — ссылки на разделы учебника, и практическую часть — методические указания по постановке лабораторно-практических занятий.



637.142(07)

Б 905

Буйлова, Людмила Александровна. Технология молочных, молокосодержащих и молочных составных консервов : учеб. пособие для студ. / Л. А. Буйлова ; М-во сельского хоз-ва Рос. Федерации, ФГБОУ ВО Вологодская ГМХА. - Вологда ; Молочное : ВГМХА, 2015. - 219, [1] с.

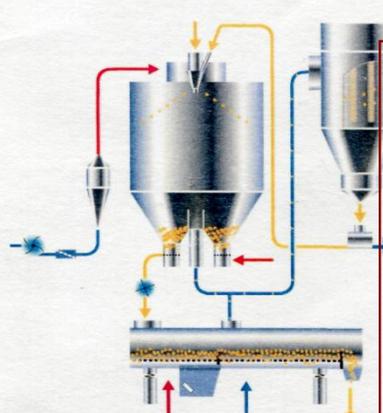
637.142(07)
Б 905

УК - 4779

Л.А. БУЙЛОВА

**ТЕХНОЛОГИЯ МОЛОЧНЫХ,
МОЛОКОСОДЕРЖАЩИХ И МОЛОЧНЫХ
СОСТАВНЫХ КОНСЕРВОВ**

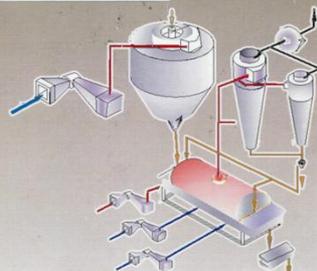
Учебное пособие



Вологда-Молочное
2015

637.142(07)
Б 905

Л.А. БУЙЛОВА



**ТЕХНОЛОГИЯ КОНСЕРВОВ -
ПРОДУКТОВ ПЕРЕРАБОТКИ
МОЛОКА**

Вологда-Молочное
2010

- В пособии изложены вопросы, связанные с историей, состоянием и перспективами производства консервов — продуктов переработки молока, их классификацией, технологией, упаковкой, качеством, нежелательными изменениями при хранении.
- Значительное внимание уделено вопросам производства получивших распространение в последние годы молокосодержащих и рекомбинированных консервов, требованиям к сырью для их выработки, а также технологии сухой сыворотки и сухих кормовых продуктов - заменителей цельного молока для телят.

637.142(07)

Б905

Буйлова, Людмила Александровна. Технология молочных консервов : лабораторный практикум для студ. / Л. А. Буйлова ; МСХ РФ, ФГОУ ВПО ВГМХА. - 2-е изд., перераб. и доп. - Вологда ; Молочное : ИЦ ВГМХА, 2010. - 88, [1] с.

Лабораторный практикум содержит:

- ~ теоретическую часть для подготовки лабораторно-практическим занятиям по технологии молочных продуктов
- ~ практическую часть – методические указания по проведению этих занятий.

637.142(07)
Б 905

Л.А. БУЙЛОВА

ТЕХНОЛОГИЯ МОЛОЧНЫХ КОНСЕРВОВ



637.142(07)

Ч-378

Чекулаева, Лидия Васильевна. Технология продуктов консервирования молока и молочного сырья : учеб. пос. для вузов / Л. В. Чекулаева, К. К. Полянский, Л. В. Голубева. - М. : ДеЛи принт, 2002. - 249 с.

Чекулаева Л.В.
Полянский К.К.
Голубева Л.В.

Технология продуктов консервирования молока и молочного сырья



- В книге подробно описаны технологические основы производства сгущенных и сухих молочных консервов, освоены вопросы пригодности молока для консервирования, рассмотрена технология продуктов на основе обезжиренного молока, пахты и молочной сыворотки.
- Так же представлены основные направления развития технологии, которые позволяют получить высококачественные, стойкие при хранении и экономичные по затратам продукты консервирования молока и молочного сырья.

Масло



Сливочное масло, наравне с хлебом, мясом, крупами и некоторыми видами овощей является социально значимым продуктом питания. В современной промышленности используется несколько технологий его производства, позволяющих получить масло с различными вкусовыми свойствами и жирностью.

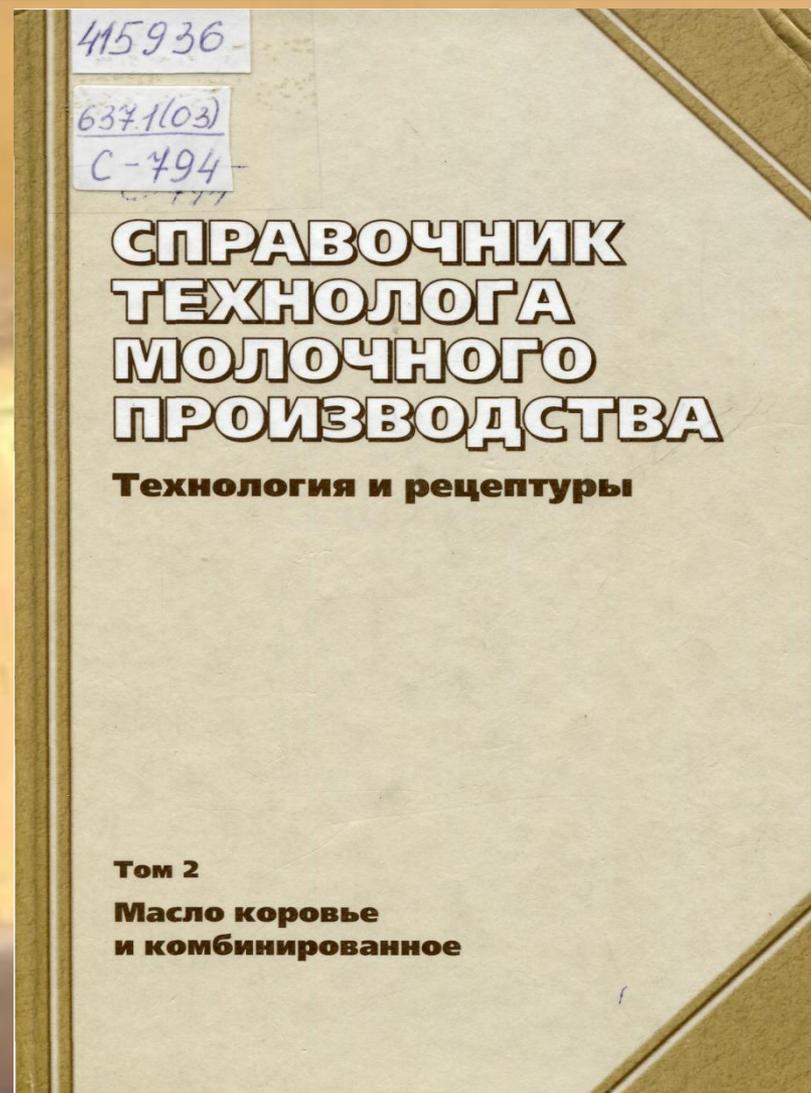
Сливочное масло является одним из самых важных продуктов в рационе человека, который пользуется популярностью во всём мире. Его главными достоинствами является высокая питательная ценность, наличие большого количества полезных веществ и натуральность. Несмотря на развитие пищевых технологий, производство сливочного масла по сей день требует использования натурального молока и ни один продукт в мире не может выступить в качестве его полноценного заменителя.

637.1 С794

Степанова, Лариса Ивановна.

Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептуры
Том 2 : Масло коровье и комбинированное. - СПб. : ГИОРД, 2002. - 251 с.

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



637.2 В951

Вышемирский, Франц Адамович. Масло из коровьего молока и комбинированное / Ф. А. Вышемирский . - СПб. : ГИОРД, 2004. - 720 с.



- В книге проанализированы теоретические основы и технологические аспекты процессов маслообразования, 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.
- Описан существующий ассортимент масла из коровьего молока и сделана принципиальная классификация методов его производства.
- Систематизированы вопросы качества масла и его оценки, эффективности производства и экологические аспекты.

637.2 Б877

Бредихин, Сергей Алексеевич. Техника и технология производства сливочного масла и сыра / С. А. Бредихин, В. Н. Юрин. - М. : КолосС, 2007. - 318, [1] с.

- В книге 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 существующие требования контроля качества переработки молока.

С. А. БРЕДИХИН, В. Н. ЮРИН

637.2
Б877

ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА СЛИВОЧНОГО МАСЛА И СЫРА



«КолосС»

Сыр

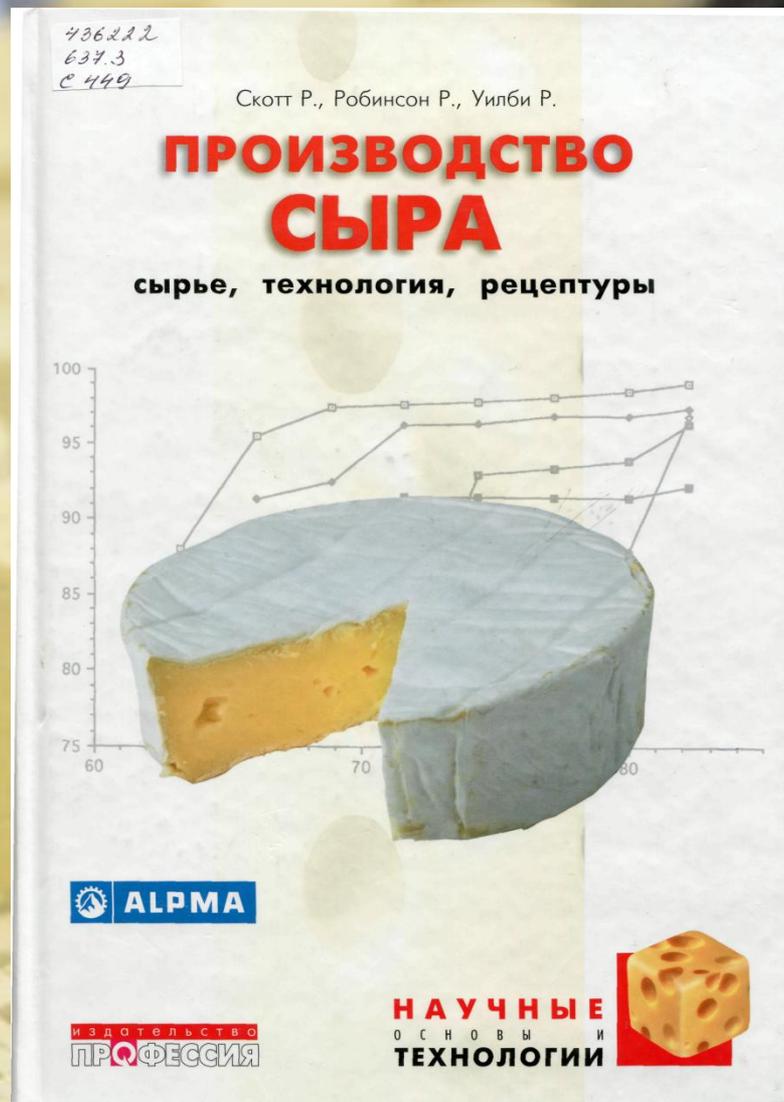
Биотехнология производства сыров имеет многовековую историю. Вследствие ее развития появилось большое многообразие сыров, обеспечивающих специфическую потребность в пище разных народов, а также возможность использовать для их производства молоко коров, буйволиц, овец и коз.

Сыр является одним из наиболее питательных продуктов, получаемых из молока. Сыр имеет наибольшую питательную и биологическую ценность по сравнению с другими пищевыми продуктами. В нем находятся все пищевые вещества, необходимые для организма. Они хорошо сбалансированы и легко усвояемы. Также сыр обладает высокой энергетической ценностью. В сыре имеется вся гамма водорастворимых и жирорастворимых витаминов. В нем находятся макроэлементы кальций и фосфор в наиболее удачном сочетании.

637.3 С449

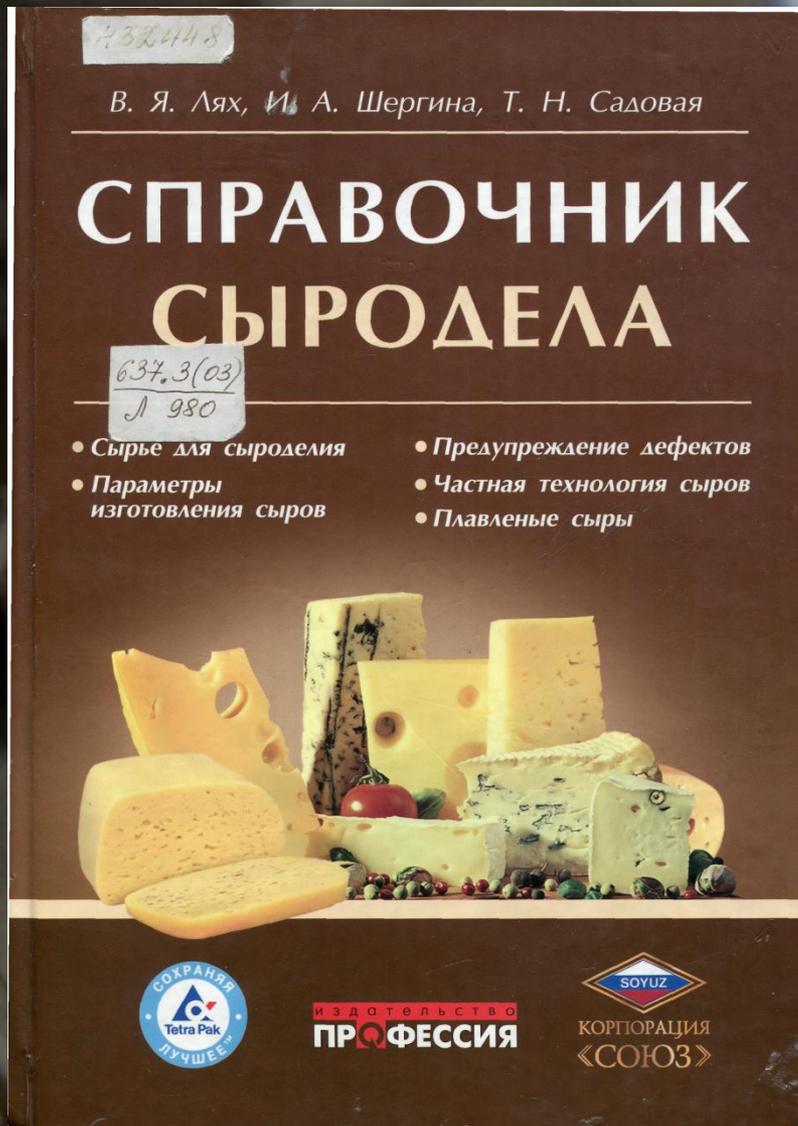
Скотт, Р. Производство сыра: научные основы и технологии : пер. с англ. : [в комплекте с компакт диском "ALPMA"] / Р. Скотт, Р. К. Робинсон, Р. А. Уилби . - СПб. : Профессия, 2005. - 460, [1] с.

- В очередном издании широко известной на Западе книги отражены и современные технологии, и простейшие рецептуры сыров.
- Приводятся рекомендации по каждой стадии технологического процесса с подробным анализом возможных причин порчи продукции на различных этапах производства.
- В книге рассмотрены практически все вопросы, интересующие сыроделов: сырье, его подготовка, оборудование для сушки, формования, прессования, упаковывания и других этапов технологического процесса.



637.3(03) Л 980

Лях, Вера Яковлевна. Справочник сыродела : [сырье для сыроделия, параметры изготовления сыров, предупреждение дефектов, частная технология сыров, плавленые сыры] / В. Я. Лях, И. А. Шергина, Т. Н. Садовая. - СПб. : Профессия, 2011. - 679, [1] с.

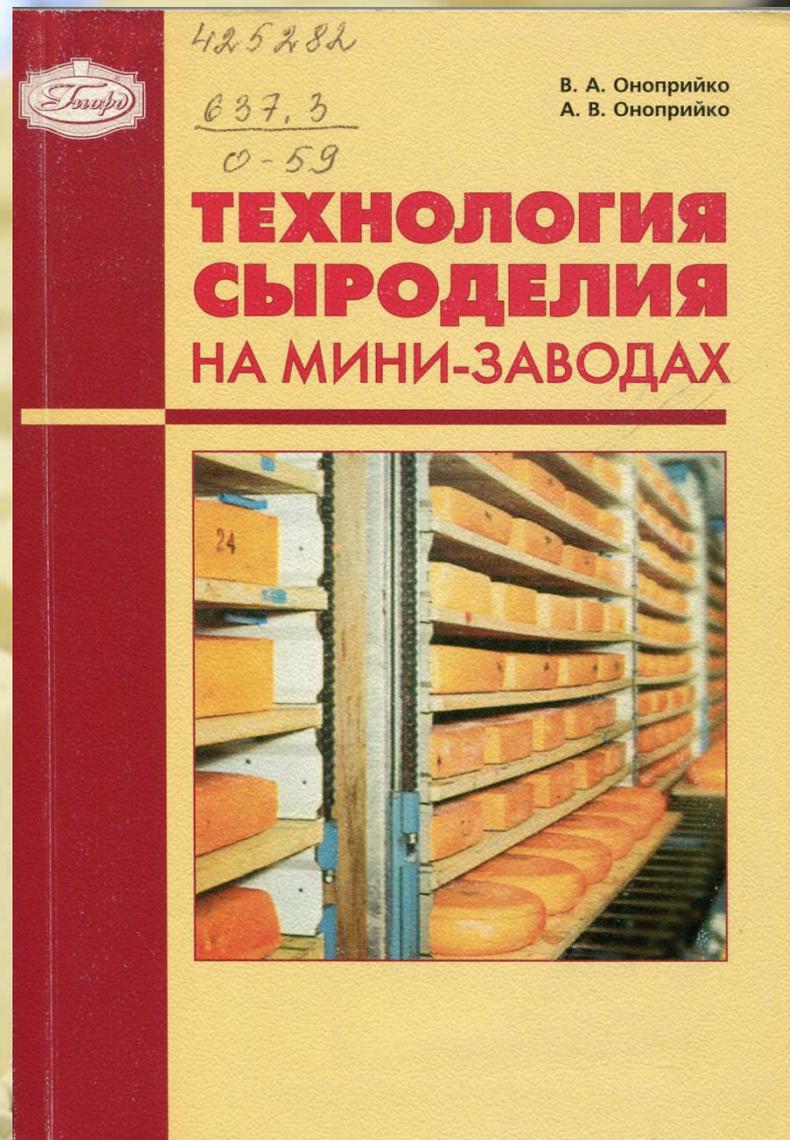


- В справочнике подробно рассмотрен практически весь спектр вопросов современного сыроделия с учетом сложившейся производственной практики и российского законодательства.
- Подробно рассмотрены вопросы качества и подготовки молока и других компонентов, используемых при производстве сыров, а также общая технология сыроделия.
- Описаны основные технологические проблемы, указаны причины и способы предупреждения и устранения пороков сыра.
- В справочнике приведены описание характеристик и блок-схемы производства более 100 отечественных натуральных и плавленых сыров.

637.3 О-59

Оноприйко, Владимир Андреевич. Технология сыроделия на мини-заводах : монография / В. А. Оноприйко, А. В. Оноприйко. - СПб. : ГИОРД, 2004. - 212 с.

- В монографии указаны требования к сыропригодности молока, изложены современные технологии натуральных и плавленых сыров применительно к условиям их производства на мини-заводах и специализированных модулях. В приложениях даны таблицы, необходимые мастеру-сыроделу для повседневной работы.
- Книга может служить практическим руководством для специалистов ма-лых предприятий. Она может быть полезна в качестве учебного пособия для студентов вузов, колледжей, училищ и школ по подготовке мастеров-сыроделов, а также для всех тех, кто планирует организовать переработку молока.



637.1(03) С741

Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептуры / В. В. Кузнецов, Г. Г. Шилер ; под ред. Г. Г. Шилера .

Том 3 : Сыры. - СПб. : ГИОРД, 2003. - 512 с.

416743

637.1(03)

С-741

СПРАВОЧНИК ТЕХНОЛОГА МОЛОЧНОГО ПРОИЗВОДСТВА

Технология и рецептуры

Том 3

Сыры

- В справочнике изложены сведения о сырье — молоке (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.

Мороженое

Мороженое – сладкий освежающий продукт, получаемый путем взбивания и замораживания молочных или фруктово-ягодных смесей с сахаром и стабилизаторами, а для некоторых видов – с добавлением вкусовых и ароматических наполнителей.

Для мороженого характерна высокая пищевая ценность и хорошая усвояемость организмом человека. В этом продукте, выработанном на молочной основе, содержатся молочный жир, белки, углеводы, минеральные вещества, витамины А, группы В, D, Е, Р.

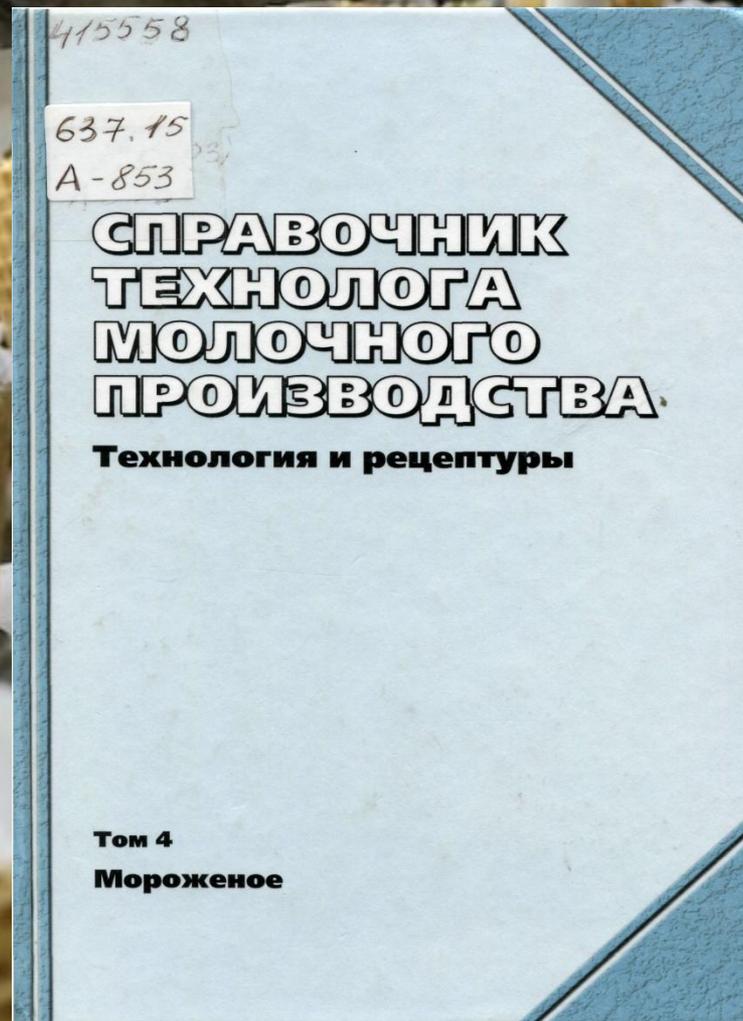
Мороженое содержит такие важные минеральные вещества, как натрий, калий, кальций, фосфор, магний, железо и многие другие.

637.15(03) А853

Арсеньева, Тамара Павловна. Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептуры / Т. П. Арсеньева ; под ред. К. К. Горбатовой .

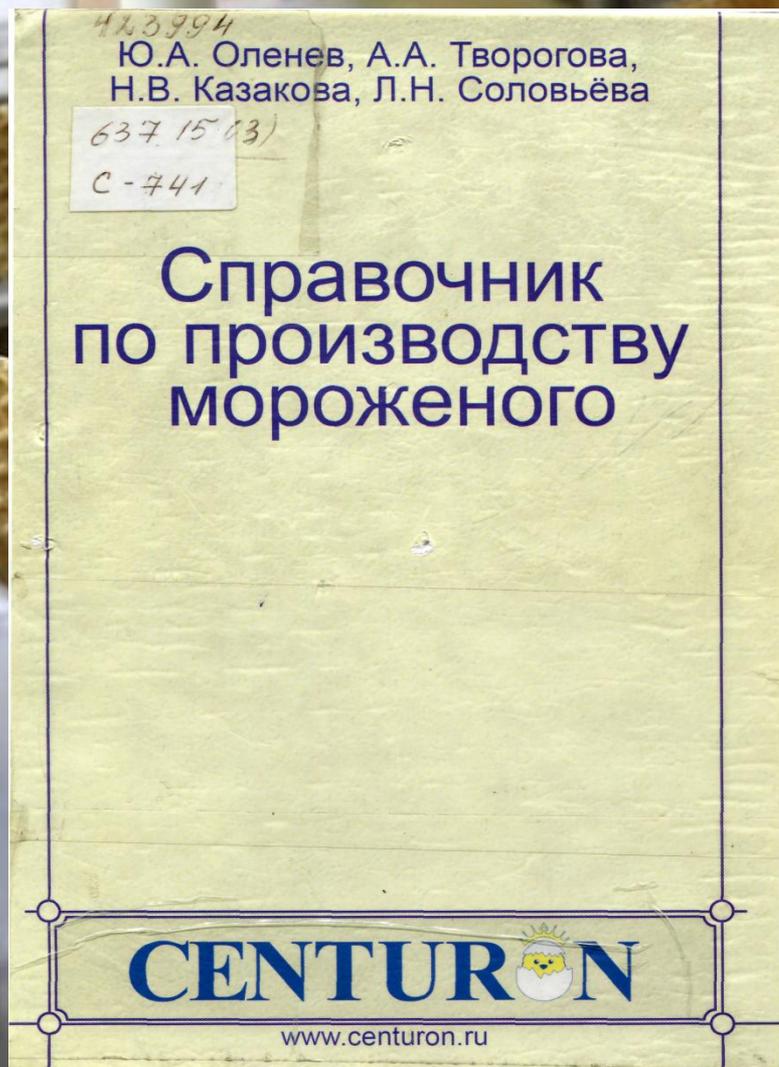
Том 4 : Мороженое. - СПб. : ГИОРД, 2002. - 180 с.

- 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.



637.15(03) С741

Справочник по производству мороженого / Ю. А. Оленев [и др.]. - М. : ДеЛи принт, 2004. - 797, [1] с.



- В справочнике приводятся данные о пищевой и энергетической ценности мороженого.
- Подробно рассматриваются основные структурные элементы смесей мороженого и их физические, структурно-механические и теплофизические характеристики.
- Описано пищевое сырье и вспомогательные материалы, методики определения норм расхода сырья.
- Приводится описание технологии приготовления различных смесей мороженого, включая методы расчета их рецептур и нормализации, а также оборудование для приготовления смесей.

637.15 О-534

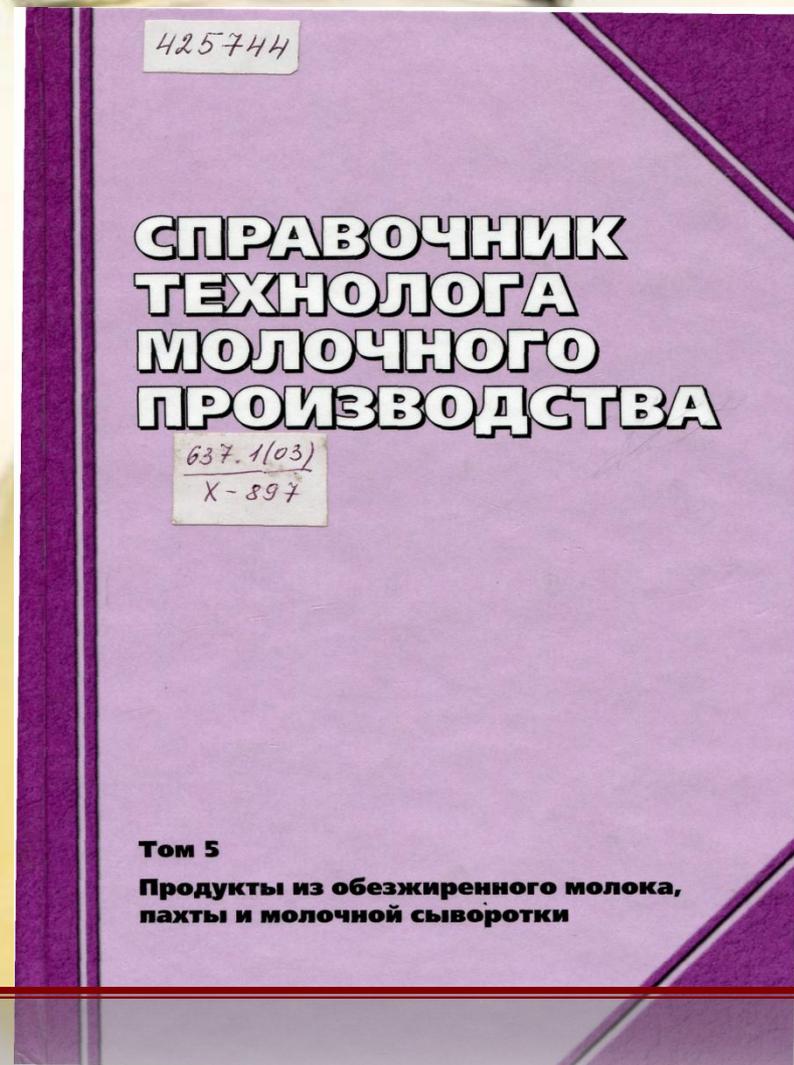
Оленев, Юрий Александрович. Технология и оборудование для производства мороженого / Ю. А. Оленев. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : ДеЛи, 2001. - 322 с.

- В данной книге приведены подробные сведения о технологии и оборудовании для производства мороженого различных видов, включая мягкое мороженое.
- Даны общая характеристика технологического процесса, сведения о сырье, описаны технология приготовления смесей и методы расчета рецептур, а также технология приготовления мороженого из смесей и производство вафель.
- Дано описание оборудования, используемого на всех этапах производства мороженого.
- Описан производственный контроль, основные пороки мороженого и методы его исследования.



Продукты из молочной сыворотки

- В книге показана ценность, обоснована необходимость и целесообразность полного и рационального промышленного использования вторичного молочного сырья.
- Приведен ассортимент, состав, пищевая и биологическая ценность и рецептуры продуктов.
- Кратко изложена технология их производства и система управления качеством.



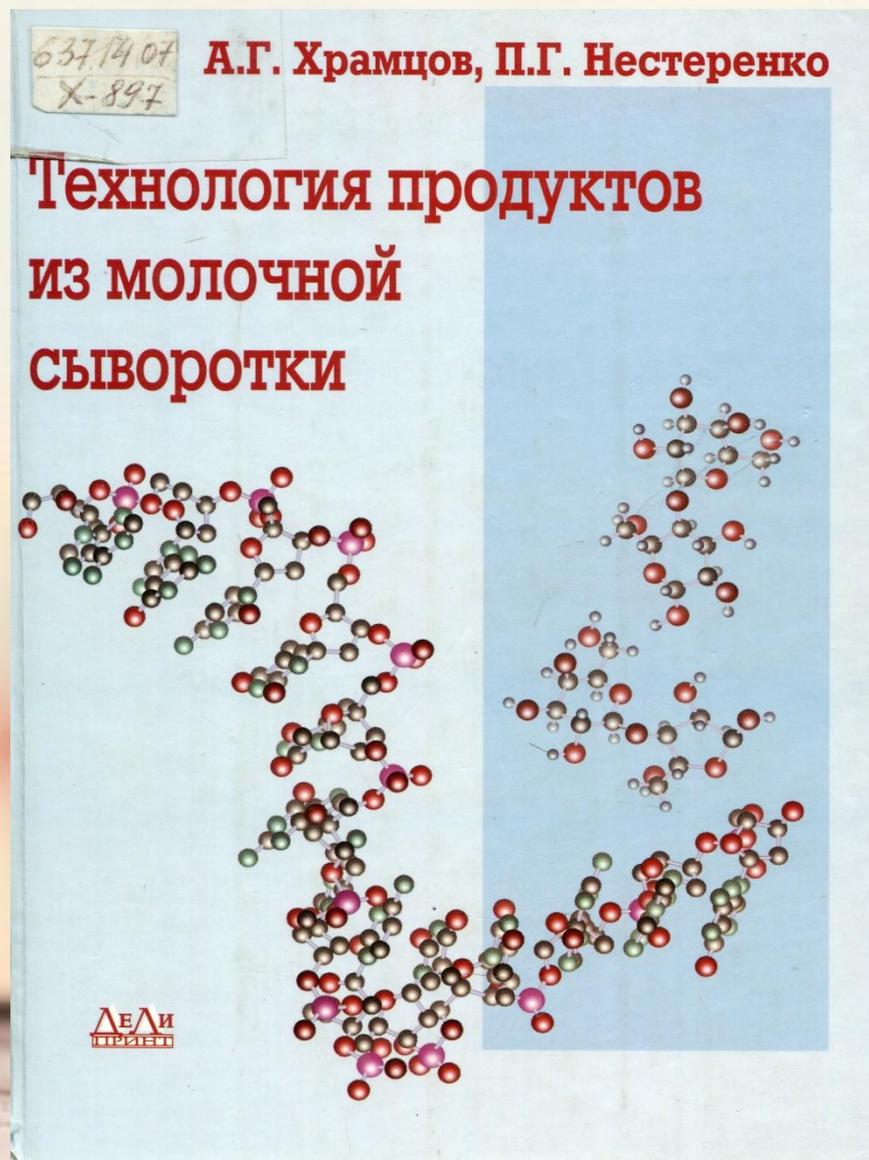
637.1(03) X897

Храмцов, Андрей Георгиевич.

Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептуры / А. Г. Храмцов, С. В. Васи́лисин
Т. 5 : Продукты из обезжиренного молока, пахты и молочной сыворотки. - СПб. : Гиорд, 2004. - 567, [1] с.

637.14(07) X897

Храмцов, Андрей Георгиевич. Технология продуктов из молочной сыворотки : учеб. пособие для студ./ А. Г. Храмцов, П. Г. Нестеренко. - М. : ДеЛи принт, 2004. - 588, [1] с



- В книге рассмотрены состав, структурно-механические и теплофизические характеристики различных видов молочной сыворотки, полученной при обработке молока традиционными и новыми способами.
- Даны рекомендации по управлению качеством молочной сыворотки в процессе хранения и транспортирования.
- Особое внимание уделено вопросам промышленной переработки молочной сыворотки.
- Показаны направления использования молочной сыворотки и ее компонентов в производстве различных пищевых продуктов, в том числе детских и диетических, напитков и кормов.
- Даны рекомендации по безотходной переработке молочной сыворотки, сокращению ее потерь.

- Выставка сделана по материалам Абонементов научной и учебной литературы

