

15-171

ДУБЛЕТ

И. А. АХАТОВА
С. Г. КАНАРЕЙКИНА

НОВЫЕ ПОДХОДЫ К ПЕРЕРАБОТКЕ МОЛОЧНОГО СЫРЬЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ДЕТСКОГО И ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ

15-00172



АКАДЕМИЯ НАУК РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН
ФГБОУ ВПО «БАШКИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

И. А. Ахатова, С. Г. Канарейкина

**НОВЫЕ ПОДХОДЫ К ПЕРЕРАБОТКЕ
МОЛОЧНОГО СЫРЬЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА
ПРОДУКТОВ ДЕТСКОГО И ДИЕТИЧЕСКОГО
ПИТАНИЯ**



Уфа-2014

УДК 637.1/3-053.4:[636.1+636.2

ББК 51.28+36.95

А 95

*Издание осуществлено при содействии
Фонда поддержки научных исследований АН РБ*

Рецензенты:

Р.С. Гизатуллин, доктор сельскохозяйственных наук, профессор;

Б.Х. Сатыев, доктор сельскохозяйственных наук, профессор

Ахатова И.А., Канарейкина С.Г.

А 95 Новые подходы к переработке молочного сырья для производства продуктов детского и диетического питания. – Уфа: Гилем, Башк. энцикл., 2014. – 136 с.

ISBN 978-5-88185-184-2

В работе проанализировано состояние детского и диетического питания в Республике Башкортостан, обоснованы пути совершенствования и перспективы расширения ассортимента диетических продуктов с использованием кобыльего молока. Описаны технологические особенности переработки коровьего и кобыльего молока, предложены варианты обогащенных кисломолочных продуктов на их основе для диетического питания.

Предназначена для научных сотрудников и аспирантов, а также практических специалистов, студентов, магистров и бакалавров, интересующихся проблемами переработки кобыльего молока и диетического питания.

УДК 637.1/3-053.4:[636.1+636.2

ББК 51.28+36.95

© Ахатова И.А., Канарейкина С.Г., 2014

© Издательство «Гилем» НИК

«Башкирская энциклопедия», 2014

ISBN 978-5-88185-184-2

Оглавление

ВВЕДЕНИЕ	3
Глава 1. КОБЫЛЬЕ МОЛОКО КАК ИСТОЧНИК ПИЩЕВОГО СЫРЬЯ	7
Глава 2. СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА КУМЫСА	13
Глава 3. ОПТИМИЗАЦИЯ СОСТАВА МОЛОЧНОГО СЫРЬЯ	22
3.1. Факторы, влияющие на химический состав молока кобыл	27
3.2. Влияние кормления на состав кобыльего молока	30
3.3. Технологические способы коррекции состава кобыльего молока	32
Глава 4. РАЗРАБОТКА ОПТИМАЛЬНОГО СОСТАВА МОЛОЧНОГО СЫРЬЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ЙОГУРТА	33
Глава 5. ОПТИМАЛЬНЫЕ РЕЖИМЫ ПАСТЕРИЗАЦИИ КОБЫЛЬЕГО МОЛОКА	
5.1. Влияние различных режимов тепловой обработки на качество молочного сырья	41
Глава 6. РАСШИРЕНИЕ АССОРТИМЕНТА ПРОДУКТОВ НА ОСНОВЕ КОБЫЛЬЕГО МОЛОКА	
6.1. Йогурт из кобыльего молока	47
6.2. Сухое кобылье молоко	52
6.3. Йогурт, обогащенный сухим кобыльим молоком	56
6.4. Кисломолочный функциональный продукт из кобыльего молока, обогащенный пшеничными волокнами	63

6.5. Йогурты комбинированного состава	70
6.6. Кисломолочные напитки из смеси кобыльего и коровьего молока	74
6.7. Пастеризованные молочные напитки из сухого кобыльего молока	77
6.8. Ассортимент молочно-растительных йогуртов	81
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	120
ЛИТЕРАТУРА	121