

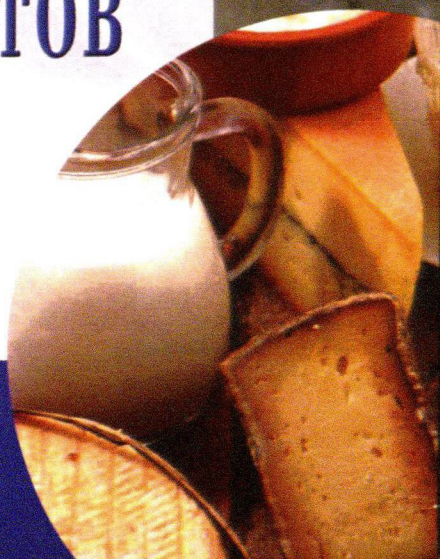
21-5364

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

О. А. Огнева
Н. С. Безверхая

ТЕХНОЛОГИЯ МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

21-05364



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО «Кубанский государственный аграрный университет
имени И. Т. Трубилина»

О. А. Огнева, Н. С. Безверхая

ТЕХНОЛОГИЯ МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

Учебное пособие

Краснодар
КубГАУ
2021

УДК 637.13(075.8)
ББК 36.95
О-38

Рецензенты:

Л. В. Донченко – профессор кафедры технологии хранения
и переработки растениеводческой продукции
Кубанского государственного аграрного университета,
д-р техн. наук, профессор;

Т. Н. Садовая – генеральный директор
ООО «Фирма “Калория”», д-р техн. наук

Огнева О. А.

О-38 Технология молока и молочных продуктов : учеб. пособие / О. А. Огнева, Н. С. Безверхая. – Краснодар : КубГАУ, 2021. – 121 с.

ISBN 978-5-907474-33-8

В учебном пособии освещены технологии производства молока и молочных продуктов. Приведены ассортимент, состав, показатели пищевой и биологической ценности продуктов. Кратко изложена технология их производства.

Предназначено для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

УДК 637.13(075.8)
ББК 36.95

© Огнева О. А.,
Безверхая Н. С., 2021
© ФГБОУ ВО «Кубанский
государственный аграрный
университет имени
И. Т. Трубилина», 2021

ISBN 978-5-907474-33-8

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	3
ГЛАВА 1. ТЕХНОЛОГИЯ ПАСТЕРИЗОВАННОГО И СТЕРИЛИЗОВАННОГО МОЛОКА И СЛИВОК.....	4
1.1 Ассортимент молока и сливок.....	4
1.2 Технология пастеризованного молока и сливок.....	4
1.3 Технология стерилизованного молока и сливок.....	8
1.4 Пороки молока и сливок.....	14
ГЛАВА 2. ТЕХНОЛОГИЯ КИСЛОМОЛОЧНЫХ НАПИТКОВ.....	17
2.1 Классификация напитков, их значение в питании человека.....	17
2.2 Микрофлора, используемая в производстве напитков.....	20
2.3 Термостатный и резервуарный способы производства кисломолочных напитков.....	25
2.4 Кефир.....	25
2.5 Простокваша.....	32
2.6 Ряженка.....	39
2.7 Йогурт.....	44
2.8 Кумыс.....	50
ГЛАВА 3. ТЕХНОЛОГИЯ СМЕТАНЫ.....	58
3.1 Ассортимент сметаны.....	58
3.2 Технологическая схема производства сметаны.....	58
ГЛАВА 4. ТЕХНОЛОГИЯ ТВОРОГА И ТВОРОЖНЫХ ИЗДЕЛИЙ.....	68
4.1 Ассортимент творога.....	68
4.2 Технология выработки творога.....	68
4.3 Пороки творога.....	72
ГЛАВА 5. ТЕХНОЛОГИЯ МОРОЖЕНОГО.....	74

5.1	Классификация мороженого.....	74
5.2	Основные технологические этапы производства мороженого.....	76
5.3	Пороки мороженого.....	78
ГЛАВА 6.	ТЕХНОЛОГИЯ СЛИВОЧНОГО МАСЛА.....	80
6.1	Классификация сливочного масла.....	80
6.2	Пищевая ценность масла.....	81
6.3	Сливки как сырье для производства масла....	82
6.4	Классификация и сравнительная характеристика методов производства сливочного масла.....	84
6.5	Технология сливочного масла методом сбивания сливок на аппаратах периодического и непрерывного действия.....	86
6.6	Технология сливочного масла методом преобразования высокожирных сливок в масло.....	91
6.7	Технология различных видов масла.....	93
6.8	Оценка качества масла.....	96
6.9	Пороки масла.....	96
ГЛАВА 7.	ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ИЗ ВТОРИЧНОГО МОЛОЧНОГО СЫРЬЯ.....	101
7.1	Виды вторичного молочного сырья.....	103
7.2	Технология производства продуктов на основе обезжиренного молока, молочной сыворотки и пахты.....	108
	ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....	115
	СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ.....	116