

21-5516-Б

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

УБИИ АКАДЕМИКА
ВЛАДИМИРА ДМИТРИЕВИЧА
УДРСОВА
В НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОМ
ЦЕНТРЕ РАБОТЫ МОЛОДЕЖИ

21-05516

**Федеральное государственное автономное научное учреждение
«Всероссийский научно-исследовательский институт
молочной промышленности»
(ФГАНУ «ВНИМИ»)**



**ИДЕИ АКАДЕМИКА ВЛАДИМИРА ДМИТРИЕВИЧА ХАРИТОНОВА
В НАУКОЕМКИХ ТЕХНОЛОГИЯХ ПЕРЕРАБОТКИ МОЛОКА
(коллективная монография)**

МОСКВА 2021 г.

УДК 006; 544; 579; 613; 637; 664
ББК 36
А 43

ISBN 978-5-6043854-6-3
DOI:10.37442/978-5-6043854-6-3

Идеи академика Владимира Дмитриевича Харитонов в наукоемких технологиях переработки молока: коллективная монография. Под общей редакцией академика РАН Галстяна А.Г. – М.: ВНИМИ, 2021. – 268 с.

Рецензенты:

- Петров А.Н. – Академик РАН, доктор технических наук, директор «ВНИИТeК» – филиала ФГБНУ ФНЦ «Пищевых систем им. В.М.Горбатова» РАН
- Просеков А.Ю. – Член-корреспондент РАН, доктор технических наук, профессор, ректор Кемеровского государственного университета

В монографии обобщены результаты научных работ ученых Всероссийского научно-исследовательского института молочной промышленности, которые были проведены под научным руководством академика РАН Владимира Дмитриевича Харитонов. Представлены оригинальные наукоемкие решения в области переработки молока, оптимизации процессов и создания технологического оборудования.

Материал предназначен для ученых, специалистов молочной промышленности, преподавателей и учащихся профильных вузов.

Коллективная монография посвящена 80-летию со дня рождения академика РАН Харитонов В.Д.

Материалы, представленные в монографии, даны в редакции авторов с элементами технической корректировки.

Монография подготовлена к печати доктором технических наук Федотовой О.Б., кандидатом технических наук Пряничниковой Н.С., Туровской С.Н.



ВНИМИ



© ФГАНУ «ВНИМИ»

ОГЛАВЛЕНИЕ

<i>Предисловие</i>	
Галстян А.Г.	
Формирующий реальность ...	6
<i>Глава 1</i>	
Федотова О.Б., Пряничникова Н.С.	
Масштабность научных исследований, проводимых под руководством академика Харитонов В.Д.	8
<i>Глава 2</i>	
Агаркова Е.Ю., Рязанцева К.А.	
Некоторые аспекты использования биокаталитических и мембранных технологий для разработки функциональных молочных продуктов	19
<i>Глава 3</i>	
Асафов А.В., Танькова Н.Л., Исакова Е.Л., Добрян Е.И.	
Специализированные пищевые продукты функционального назначения	41
3.1 Разработка требований к технологическим процессам и критериям качества сухого ферментированного напитка	41
3.2 Разработка требований к технологическим процессам низколактозного йогурта функциональной направленности	52
<i>Глава 4</i>	
Будрик В.Г.	
Эффективные решения в области аппаратурного оформления технологических процессов	62
<i>Глава 5</i>	
Донская Г.А., Дрожжин В.М.	
Теория и практика дезактивации молока	86
<i>Глава 6</i>	
Зобкова З.С.	
Совершенствование и разработка всего спектра технологий цельномолочных продуктов, в том числе традиционных, специального назначения и с новыми потребительскими свойствами	109
<i>Глава 7</i>	
Радаева И.А., Кручинин А.Г., Семипятный В.К., Туровская С.Н., Илларионова Е.Е.	
Современные и инновационные технологии концентрирования сырья и производства сухих молочных продуктов	129
<i>Глава 8</i>	
Кузнецов П.В., Габриелова В.Т., Мертин Павел	
Тенденции повышения эффективности производства сухих молочных продуктов и ЗЦМ	158
<i>Глава 9</i>	
Макеева И.А.	
Создание методологии совершенствования нормативной базы молочной отрасли (ретроспектива, реальность, перспективы)	172
<i>Глава 10</i>	
Маневич Б.В., Кузина Ж.И., Косьяненко Т.В.	
Научно обоснованные решения для экологически безопасных технологий санитарной обработки молочных производств	187

Глава 11

Мяленко Д.М., Федотова О.Б.

Разработка и совершенствование технологии обеззараживания упаковки ультрафиолетовым облучением 207

Глава 12

Рожкова И.В., Семенихина В.Ф., Бегунова А.В.

Развитие микробиологии кисломолочных продуктов, в том числе, с пробиотическими свойствами 227

Глава 13

Юрова Е.А., Фильчакова С.А.

Разработка методик измерений, обеспечивающих проведение испытаний продукции по всему спектру показателей и идентификационных характеристик продукта 243

Сведения об авторах 263