

ОГЛАВЛЕНИЕ

Глава 1. Производство муки	5
Свойства зерна	6
Основные стадии производства муки	10
Производство муки на агропредприятиях	38
Хранение муки	47
Глава 2. Производство крупы	49
Характеристика сырья для производства крупы	49
Виды и сорта круп	52
Основные стадии производства крупы	54
Особенности производства круп повышенной пищевой ценности	62
Технология зерновых хлопьев	65
Технология круп быстрого приготовления	66
Основные показатели качества крупы	66
Хранение крупы	67
Глава 3. Технология хлеба	70
Пищевая ценность хлебобулочных изделий	71
Характеристика сырья	73
Основные стадии производства хлеба	77
Показатели качества хлебобулочных изделий	92
Хранение хлеба	93
Глава 4. Технология макаронных изделий	94
Классификация макаронных изделий	95
Характеристика сырья	99
Основные стадии производства	102
Оборудование для производства	115
Основные показатели качества	121
Глава 5. Производство растительного масла	126
Характеристика масличного сырья	127
Основные показатели качества сырья	130
Технологическая схема производства	131
Показатели качества растительного масла	151

Глава 6. Технология переработки овощей	154
Характеристика свежего сырья для переработки	154
Технология квашения капусты	158
Технология соления огурцов и томатов	163
Овощные консервы	166
Глава 7. Технология переработки плодов и ягод	172
Характеристика сырья	172
Производство сухофруктов	174
Производство соков и плодово-ягодных соков-напитков	183
Плодово-ягодные консервы	189
Консервирование плодово-ягодного сырья антисептиками	196
Глава 8. Производство мясопродуктов	201
Состав и свойства мясного сырья	201
Убой животных и разделка туш	211
Классификация сырья и способов хранения мяса. Действие низких температур	218
Производство колбас и другой продукции из мяса и мясного сырья	220
Глава 9. Технология молока и молочных продуктов	244
Состав и свойства молока	244
Первичная обработка молока	249
Технология производства питьевого молока и сливок	255
Технология производства кисломолочных продуктов	260
Производство масла	275
Производство сыра	288
Производство мороженого	299
Глава 10. Производство яйцепродуктов	308
Характеристика яиц	309
Ассортимент яиц и яйцепродуктов	313
Первичная обработка яиц	314
Производство мороженых яичных продуктов	319
Производство сухих яичных продуктов	323
Основные показатели качества яиц	327
Литература	335