

ЗМІСТ

Передмова	3
Розділ 1 ХАРЧОВА ЦІННІСТЬ, СКЛАД, ВЛАСТИВОСТІ ТА ВАДИ МОЛОКА	6
1.1 Харчова цінність молока.....	6
1.2 Хімічний склад молока	13
1.3 Фізико-хімічні властивості молока	28
1.4 Функціонально-технологічні властивості	37
1.5 Вади молока та заходи до їхнього запобігання.....	40
Розділ 2 МЕХАНІЧНА ОБРОБКА МОЛОКА	43
2.1 Характеристика способів очищення молока	43
2.2 Характеристика процесу сепарування.....	48
2.3 Характеристика процесу гомогенізації	59
Розділ 3 ТЕПЛОВА ОБРОБКА МОЛОКА	66
3.1 Інактивація сторонньої мікрофлори.....	66
3.2 Зберігання молока	72
3.3 Характеристика процесу пастеризації молока та молочних продуктів.....	73
3.4 Характеристика процесу стерилізації молока	74
3.5 Зміна складових частин молока під час термообробки	75
3.6 Підбір культур для виробництва молочних продуктів заквасок	77
3.7 Технологічна схема виробництва пастеризованого молока	78
3.8 Технологічна схема виробництва пастеризованих вершків	88
3.9 Технологічна схема виробництва стерилізованого молока	89
Розділ 4 ТЕХНОЛОГІЯ КИСЛОМОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ	92
4.1 Загальна характеристика кисломолочних напоїв	92
4.2 Характеристика загальної технологічної схеми виробництва кисломолочних продуктів	93
4.3 Технологічна схема виробництва йогурту	101
4.4 Технологічна схема виробництва сметани	103
4.5 Технологічна схема виробництва кисломолочного сиру	108
Розділ 5 ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА МОРОЗИВА	121
5.1 Загальна характеристика та класифікація морозива	121
5.2 Товарознавчо-технологічна характеристика сировини	126
5.3 Характеристика технологічного процесу виробництва морозива	130
5.4 Роль стабілізаторів у формуванні якості морозива	137
5.5 Вимоги до якості морозива	139
5.6 Вади морозива	141

<i>Розділ 6 ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА МАСЛА</i>	147
6.1 Характеристика та класифікація масла	147
6.2 Якість сировини та продукту, терміни зберігання	148
6.3 Технологія виробництва масла способом збивання	149
6.4 Технологія виробництва масла перетворенням високожирних вершків	171
6.5 Фасування масла	177
6.6 Зберігання масла	182
6.7 Вади масла	185
<i>Розділ 7 ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА СИРІВ</i>	202
7.1 Класифікація сирів	202
7.2 Загальна технологія виробництва сирів	204
7.3 Вимоги до якості молока в сироварінні	205
7.4 Підготовання молока до переробки	211
7.5 Зсідання молока	216
7.6 Обробка згустку і сирного зерна	223
7.7 Пресування сиру	228
7.8 Соління сиру	232
7.9 Визрівання сиру	236
7.10 Догляд за сиром під час визрівання	249
7.11 Запобігання розвитку аеробної мікрофлори на поверхні сиру	254
7.12 Підготовка сиру до реалізації	258
7.13 Вади сиру і способи їх усунення	260
<i>Розділ 8 ТЕХНОЛОГІЯ МОЛОЧНИХ КОНСЕРВІВ ТА СУХИХ МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ</i>	265
8.1 Характеристика процесу консервування	265
8.2 Загальна технологія згущеного молока	273
8.3 Характеристика згущених молочних консервів	279
8.4 Технологія згущеного молока з цукром	282
8.5 Характеристика сухих молочних продуктів	288
8.6 Технологія одержання сухих продуктів	290
<i>Розділ 9 РОЗРАХУНКИ ПІД ЧАС ВИРОБНИЦТВА МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ</i>	296
9.1 Розрахунки матеріального балансу	296
9.2 Розрахунки матеріального балансу під час сепарування молока алгебраїчним методом	297
9.3 Розрахунки матеріального балансу під час сепарування молока графічним способом	298
9.4 Розрахунки нормалізації молока змішуванням	300

9.5 Розрахунки для виробництва питного молока і вершків пастеризованих	304
9.6 Розрахунки у виробництві кисломолочних напоїв	309
9.7 Розрахунки під час виробництва сметани	314
9.8 Розрахунки під час виробництва кисломолочного сиру	320
9.9 Розрахунки під час виробництва масла вершкового	329
9.10 Розрахунки під час виробництва вершкового масла з наповнювачами	333
9.11 Розрахунки під час виробництва морозива	336
9.12 Розрахунок згущених молочних консервів	342
9.13 Розрахунок сухих молочних консервів	350
9.14 Розрахунки під час виробництва твердого сиру	356
9.15 Розрахунки виходу різних груп сирів	360
РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА	366