

ЗМІСТ

Передмова	7
-----------------	---

Модуль I

ОСНОВИ ТЕХНОЛОГІЙ ПЕРЕРОБКИ ХАРЧОВОЇ СИРОВИНИ ТА ЇЇ ЗБЕРІГАННЯ

Глава 1. Теоретичні основи переробки та зберігання харчової сировини	11
1.1. Класифікація харчових продуктів	11
1.2. Відомості про основні харчові речовини та їх роль у харчових технологіях і харчуванні людини	15
1.3. Класифікація наукових принципів зберігання харчових продуктів	30
1.4. Характеристика процесів під час зберігання харчової сировини	33
1.5. Сучасні способи консервування та переробки харчової сировини	43
1.6. Харчові добавки та їх функціональна роль у виробництві харчових продуктів	64
Контрольні запитання і завдання	75
Глава 2. Технологія зберігання харчової сировини	77
2.1. Зберігання зернової сировини	77
2.2. Зберігання овочів, плодів, ягід, цукрового буряка	92
2.3. Зберігання сировини тваринного походження	101
2.4. Тара і пакувальні матеріали	111
Контрольні запитання і завдання	116
Глава 3. Технологія борошна	118
3.1. Асортимент і якість борошняних продуктів	118
3.2. Характеристика сировини борошномельного виробництва	122
3.3. Підготовка зерна до помелу	130
3.4. Характеристика помелів	144
3.5. Використання побічних продуктів борошномельного виробництва	163
3.6. Особливості технології борошна в агропідприємствах	164
Контрольні запитання і завдання	168

Глава 4. Технологія хлібобулочних виробів	169
4.1. Асортимент і якість хлібобулочних виробів	169
4.2. Характеристика сировини хлібопекарського виробництва ...	172
4.3. Основні технологічні операції виробництва хліба.....	177
4.4. Особливості технології хліба на підприємствах малої потужності	192
4.5. Шляхи вирішення проблеми підвищення поживної цінності хліба	196
Контрольні запитання і завдання	206
Глава 5. Технологія макаронних виробів	207
5.1. Асортимент і якість макаронних виробів	207
5.2. Характеристика сировини макаронного виробництва	210
5.3. Основні технологічні операції виробництва макаронних виробів	214
5.4. Особливості технології макаронних виробів швидкого приготування	232
Контрольні запитання і завдання	233
Глава 6. Технологія крупів	235
6.1. Асортимент круп'яних продуктів	235
6.2. Характеристика сировини для виробництва крупів	239
6.3. Основні технологічні операції виробництва крупів	240
6.4. Технологія крупів підвищеної поживної цінності	251
6.5. Технологія зернових пластівців	254
6.6. Технологія крупів, які не потребують варіння	255
Контрольні запитання і завдання	257

Модуль III
**ПЕРЕРОБКА ОЛІЙНОЇ, ЦУКРОВМІСНОЇ, ОВОЧЕВОЇ
ТА ПЛОДОВО-ЯГІДНОЇ СИРОВИНІ**

Глава 7. Технологія рослинної олії	258
7.1. Характеристика олійної сировини	258
7.2. Підготовка олійної сировини до переробки	270
7.3. Вилучення олії пресуванням	278
7.4. Вилучення олії екстракцією	280
7.5. Рафінація олії	284
7.6. Асортимент і якість олії	287
Контрольні запитання та завдання	288
Глава 8. Технологія цукру	290
8.1. Характеристика цукровмісної сировини	290
8.2. Основні технологічні операції виробництва цукру	296

8.3. Особливості технології цукру-рафінаду	313
8.4. Використання доброкісних відходів виробництва цукру	315
Контрольні запитання і завдання	316
Глава 9. Переробка овочів, плодів, ягід.....	317
9.1. Характеристика овочевої та плодово-ягідної сировини	317
9.2. Класифікація способів переробки овочів, плодів, ягід	326
9.3. Підготовка овочів, плодів та ягід до переробки	327
9.4. Технологія термічного консервування овочів, плодів, ягід	329
9.5. Технологія квашення, соління, мочіння овочів і плодів	341
9.6. Технологія крохмалю картопляного	346
Контрольні запитання і завдання	349

*Модуль IV***ПЕРЕРОБКА СИРОВИНИ ТВАРИННОГО ПОХОДЖЕННЯ**

Глава 10. Переробка м'яса	356
10.1. Характеристика тварин і продуктів забою	350
10.2. Характеристика м'ясної сировини	360
10.3. Асортимент м'ясопродуктів	368
10.4. Технологія консервування м'ясної сировини	368
10.5. Технологія ковбасних виробів	377
10.6. Технологія м'ясних і бульйонних концентратів	396
10.7. Переробка крові, субпродуктів, кишкової та жировміщуючої сировини	398
Контрольні запитання і завдання	409
Глава 11. Переробка молока	411
11.1. Характеристика властивостей молока	411
11.2. Технологія питного молока, вершків і кисломолочних продуктів	423
11.3. Технологія коров'ячого масла	440
11.4. Технологія сиру	450
11.5. Технологія молочних консервів	461
11.6. Технологія морозива	464
Контрольні запитання і завдання	469
Глава 12. Переробка яєць	470
12.1. Характеристика яєчної сировини	470
12.2. Підготовка та обробка яєць	479
12.3. Технологія морожених яйцепродуктів	483
12.4. Технологія сухих яйцепродуктів	487
Контрольні запитання і завдання	491

Модуль V

**ПЕРЕРОБКА СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОЇ СИРОВИНИ
ТА ВІДХОДІВ ПЕРЕРОБНИХ І ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ
У КОМБІКОРМОВУ ПРОДУКЦЮ**

Глава 13. Технологія комбікормової продукції.....	492
13.1. Сировина для виробництва комбікормової продукції	492
13.2. Приймання і зберігання сировини	494
13.4. Технологія комбікормової продукції	504
13.5. Поглиблена переробка зернової сировини	528
13.6. Розміщення, зберігання і відвантаження комбікормової продукції	536
Контрольні запитання і завдання	538
Література.....	539