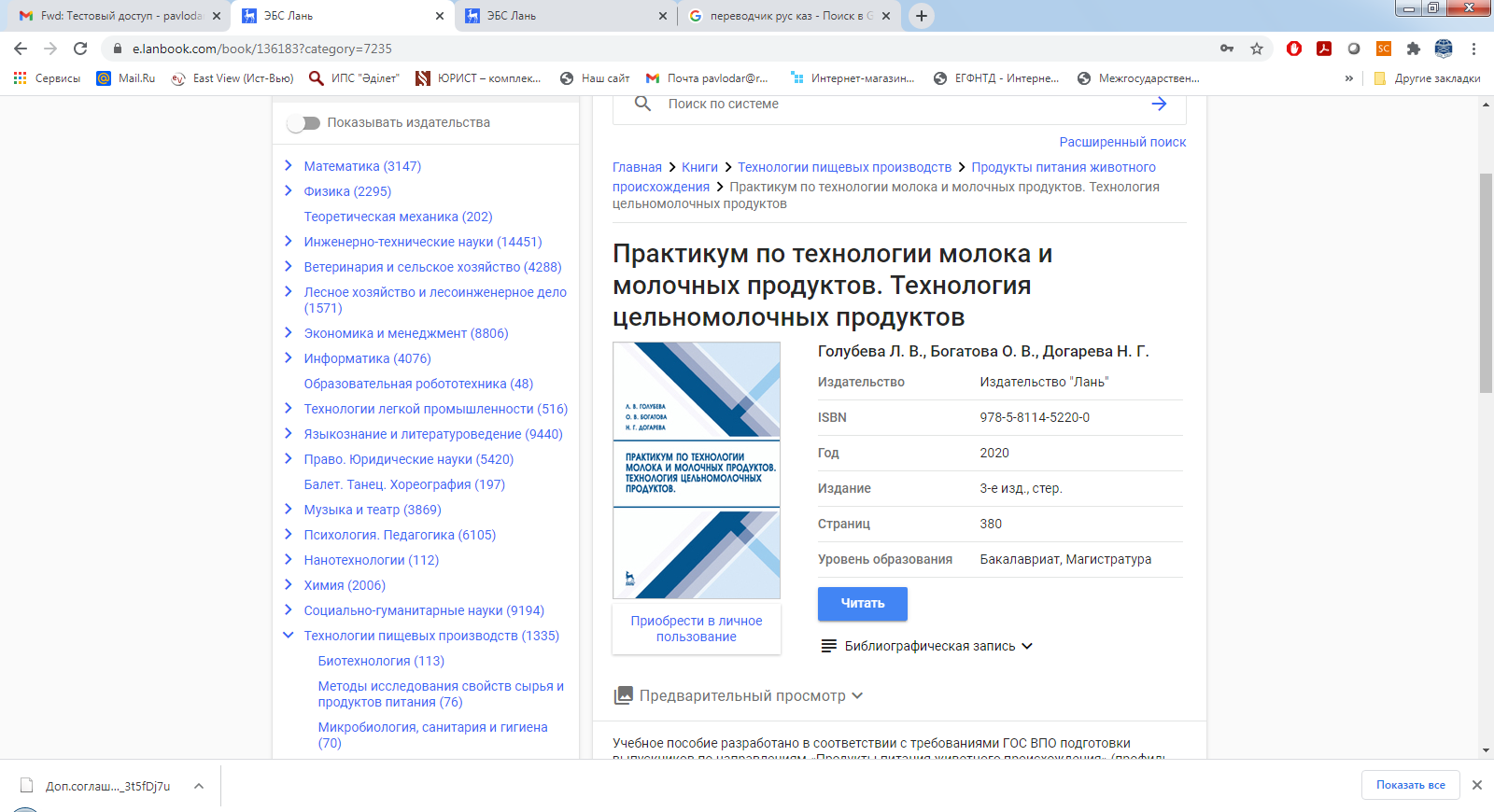
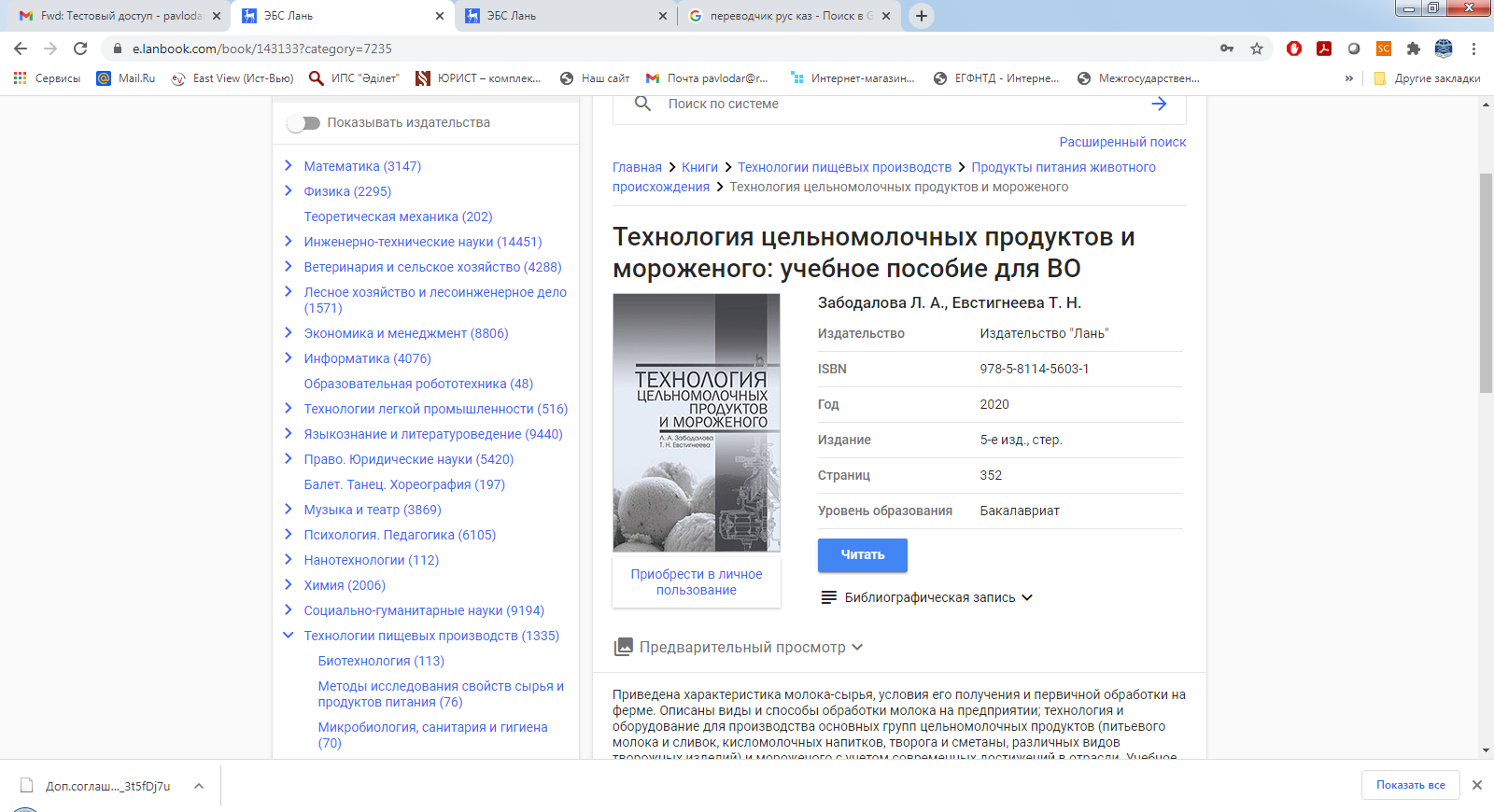
Виртуальный тематический список: Производство молочной продукции

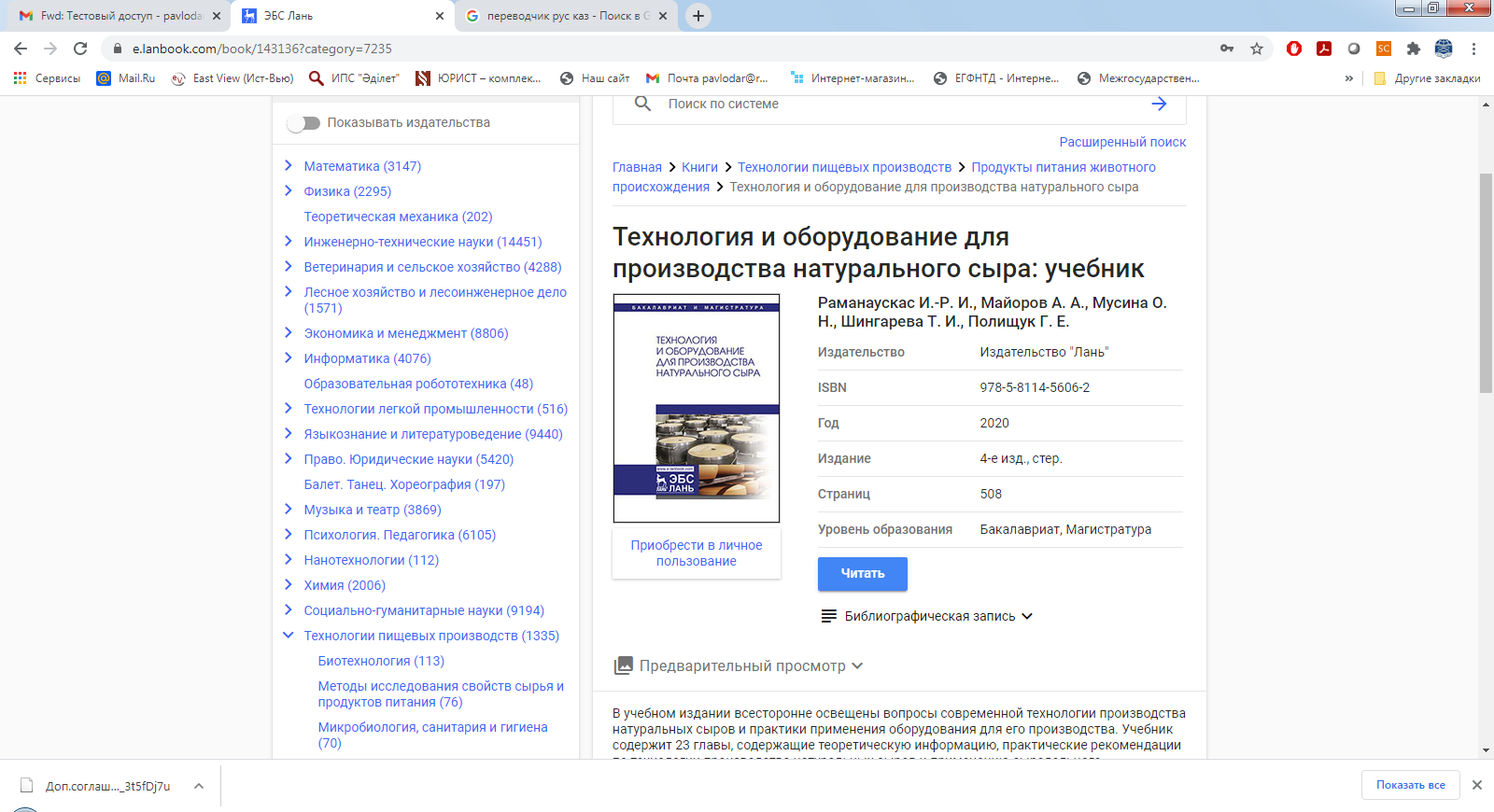
1. Голубева, Л. В. ***Практикум по технологии молока и молочных продуктов. Технология цельномолочных продуктов*** : учебное пособие / Л. В. Голубева, О. В. Богатова, Н. Г. Догарева. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 380 с. — ISBN 978-5-8114-5220-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

Учебное пособие разработано в соответствии с требованиями ГОС ВПО подготовки выпускников по направлениям «Продукты питания животного происхождения» (профиль — «Технология молока и молочных продуктов»), «Технология продуктов питания» (профиль — «Технология молока и молочных продуктов») и специальности «Технология молока и молочных продуктов». В книге подробно описаны технологические процессы производства цельномолочных продуктов, представлены основные направления развития технологии, которые позволяют получить высококачественные молочные продукты (молоко питьевое, кисломолочные напитки, сметану, творог и пр.). Приводятся необходимые теоретические сведения, формы журналов технического контроля, карты метрологического обеспечения технологического процесса, контроля качества и количества сырья, материалов и готовой продукции для производства основного ассортимента цельномолочных продуктов. В конце каждой главы даны описания работ лабораторно-исследовательского, практического и расчетного характера, сопровождаемые необходимыми справочными данными, указаниями по проведению анализов, методическими рекомендациями. Книга предназначена для студентов, а также может быть полезна магистрам и широкому кругу специалистов молочной промышленности.



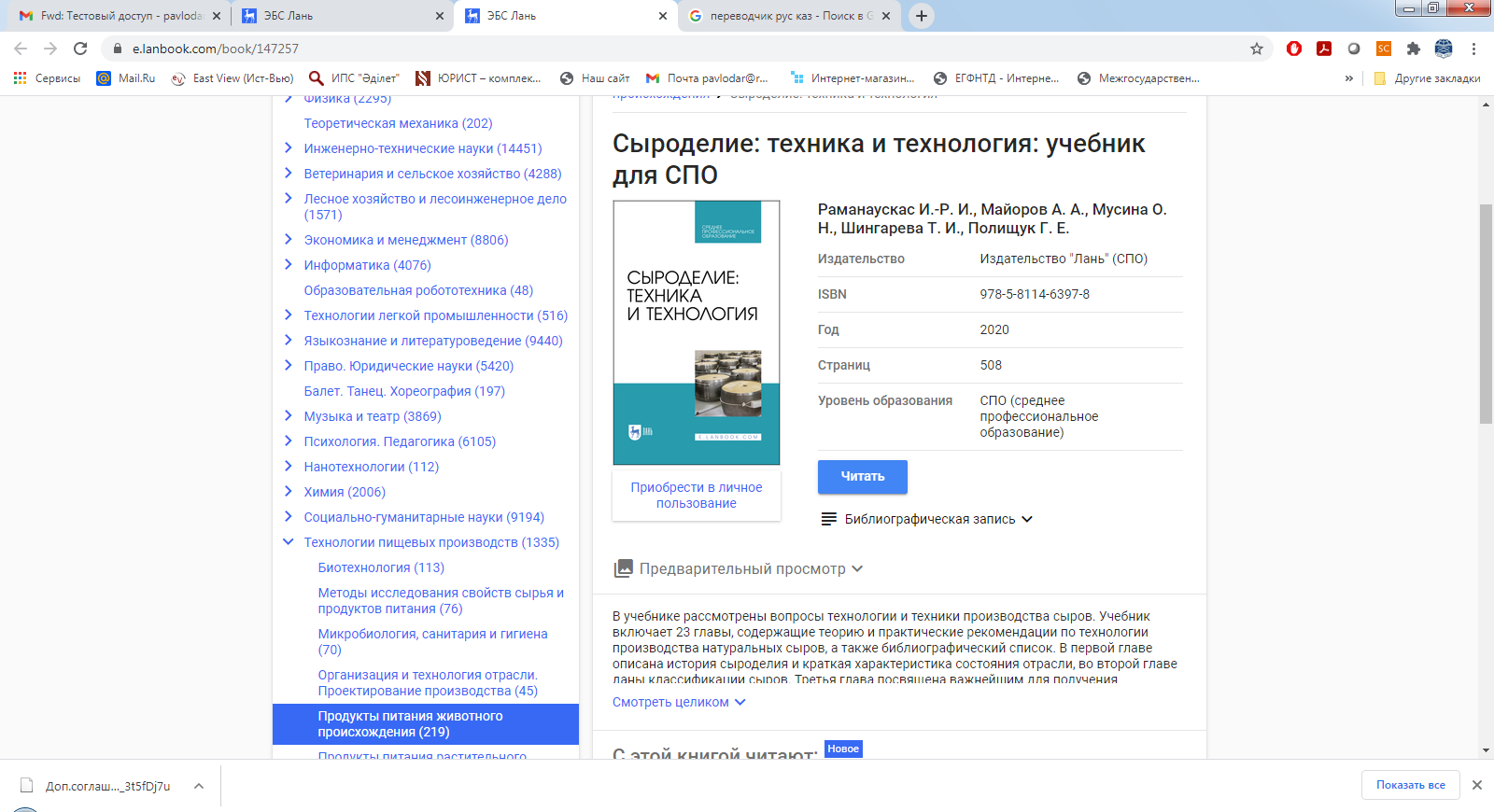
2. Забодалова, Л. А. ***Технология цельномолочных продуктов и мороженого*** : учебное пособие / Л. А. Забодалова, Т. Н. Евстигнеева. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-5603-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

Учебное пособие разработано в соответствии с требованиями ГОС ВПО подготовки выпускников по направлениям «Продукты питания животного происхождения» (профиль — «Технология молока и молочных продуктов»), «Технология продуктов питания» (профиль — «Технология молока и молочных продуктов») и специальности «Технология молока и молочных продуктов». В книге подробно описаны технологические процессы производства цельномолочных продуктов, представлены основные направления развития технологии, которые позволяют получить высококачественные молочные продукты (молоко питьевое, кисломолочные напитки, сметану, творог и пр.). Приводятся необходимые теоретические сведения, формы журналов технического контроля, карты метрологического обеспечения технологического процесса, контроля качества и количества сырья, материалов и готовой продукции для производства основного ассортимента цельномолочных продуктов. В конце каждой главы даны описания работ лабораторно-исследовательского, практического и расчетного характера, сопровождаемые необходимыми справочными данными, указаниями по проведению анализов, методическими рекомендациями. Книга предназначена для студентов, а также может быть полезна магистрам и широкому кругу специалистов молочной промышленности.



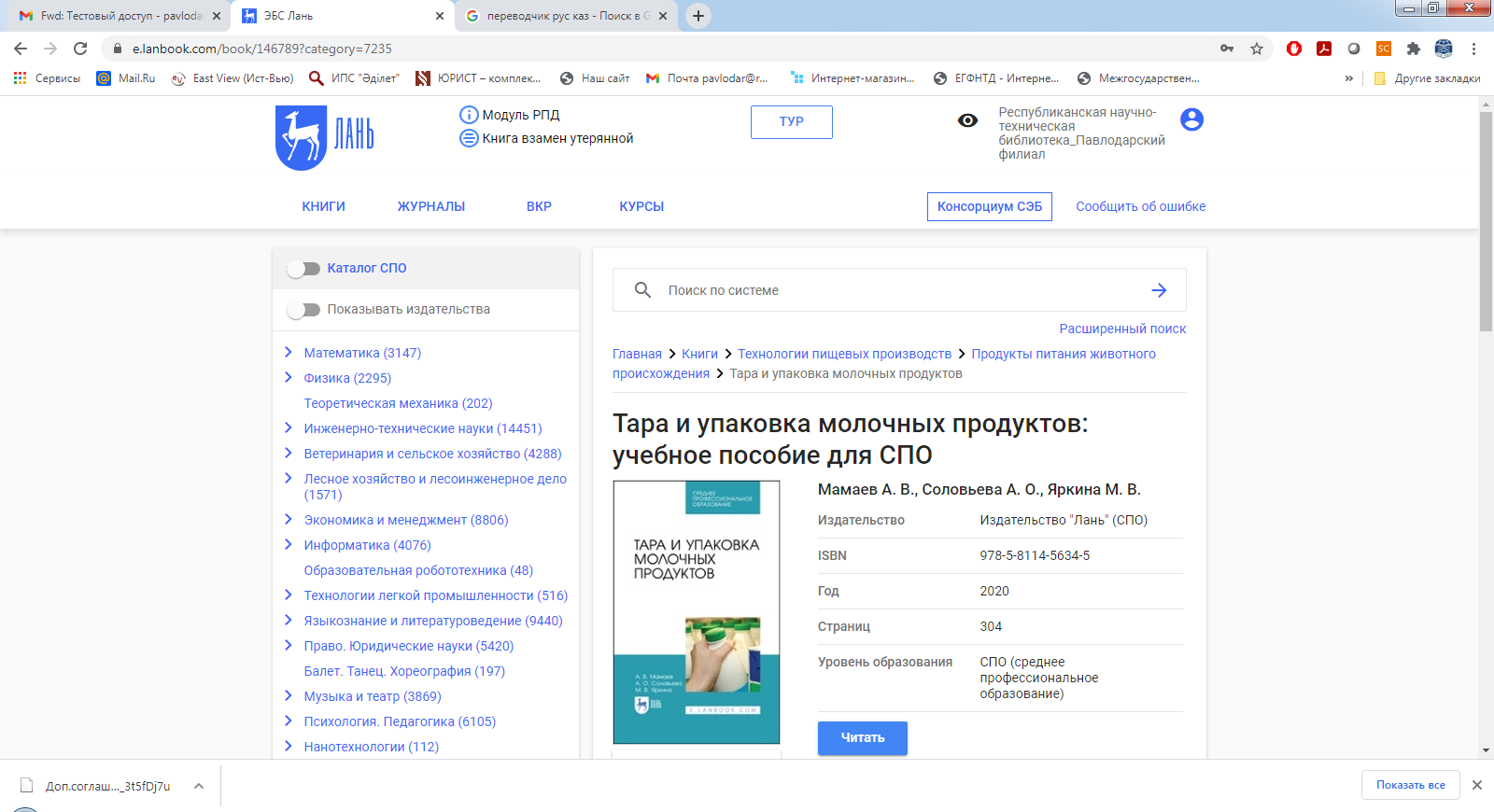
***3. Технология и оборудование для производства натурального сыра*** : учебник / И. И. Раманаускас, А. А. Майоров, О. Н. Мусина [и др.]. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 508 с. — ISBN 978-5-8114-5606-2.

В учебном издании всесторонне освещены вопросы современной технологии производства натуральных сыров и практики применения оборудования для его производства. Учебник содержит 23 главы, содержащие теоретическую информацию, практические рекомендации по технологии производства натуральных сыров и применению сыродельного оборудования в производственной практике, а также библиографический список. В первой главе кратко охарактеризована история сыроделия и современное состояние отрасли в России и Беларуси, во второй главе проанализированы классификации сыров. Третья глава посвящена вопросам сыропригодности молока. В главах 4–12 детально рассмотрена технология получения натуральных сыров — от стадии подготовки молока к производству сыра до упаковывания и хранения готовых сыров. Отдельно рассмотрены особенности частных технологий сычужных сыров. В главе 13 рассмотрены вопросы оценки качества сыров. В главах 14–23 рассмотрены вопросы аппаратурного оформления технологических процессов от выработки сырного зерна до этапов готовности сыра к реализации. Учебник предназначен для студентов средних и высших учебных заведений, обучающихся по направлению подготовки «Продукты питания животного происхождения», полезен для практиков-сыроделов, инженерно-технических, научных работников, может представлять интерес для магистрантов и аспирантов, занимающихся опытно-конструкторскими разработками, а также для преподавателей вузов и всех заинтересованных лиц.

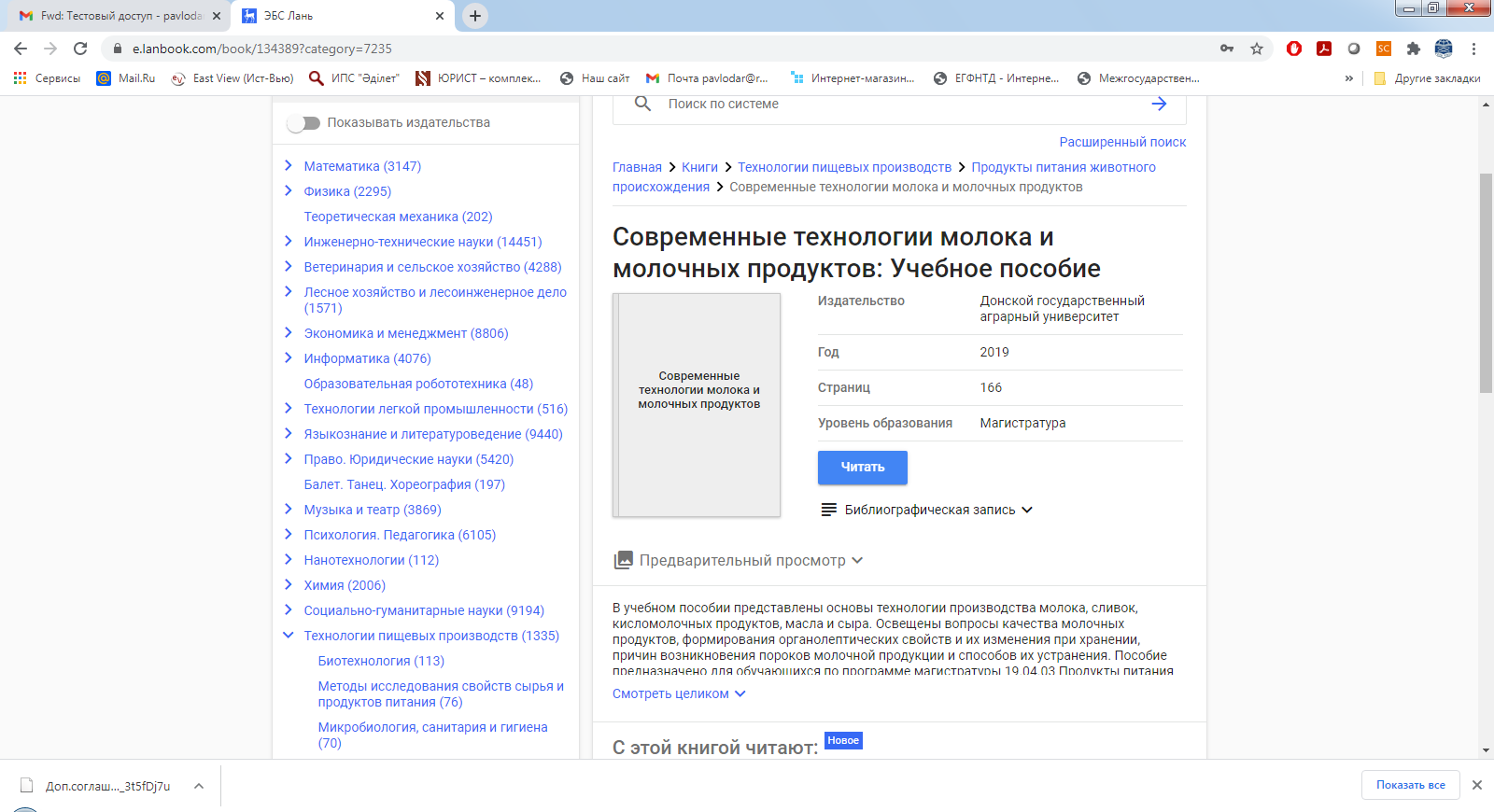


4. ***Сыроделие: техника и технология*** : учебник для спо / И. И. Раманаускас, А. А. Майоров, О. Н. Мусина [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 508 с. — ISBN 978-5-8114-6397-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

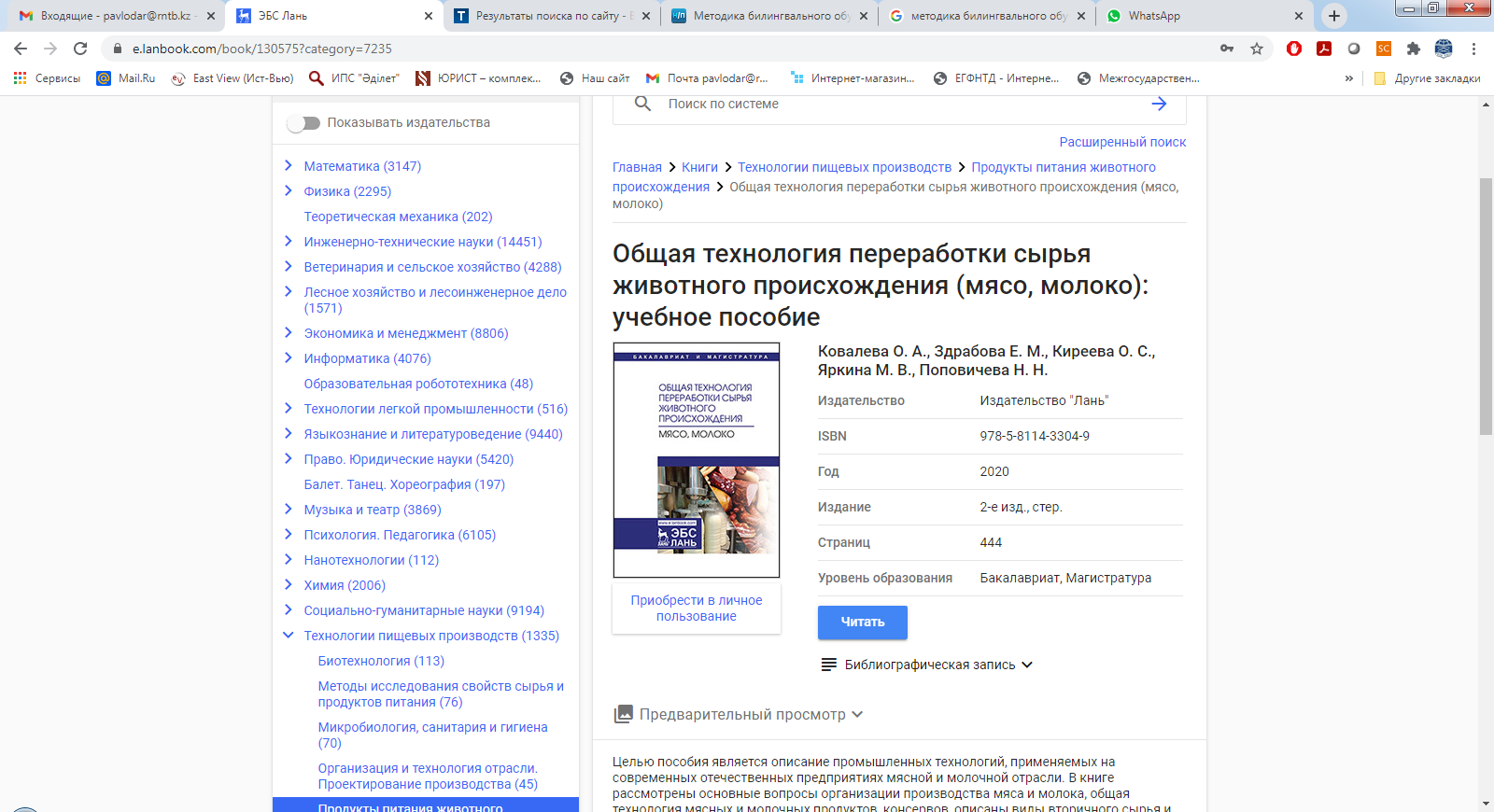
В учебнике рассмотрены вопросы технологии и техники производства сыров. Учебник включает 23 главы, содержащие теорию и практические рекомендации по технологии производства натуральных сыров, а также библиографический список. В первой главе описана история сыроделия и краткая характеристика состояния отрасли, во второй главе даны классификации сыров. Третья глава посвящена важнейшим для получения качественного сыра вопросам сыропригодности молока. В главах 4–12 пошагово рассмотрена технология получения сыров — от стадии подготовки молока до упаковывания и хранения готовой продукции. Описана специфика ряда частных технологий натуральных сычужных сыров. Глава 13 посвящена особенностям оценки качества сыров. В главах 14–23 рассмотрена техническая сторона сыроделия — современное оборудование для осуществления технологических процессов от выработки сырного зерна до подготовки сыров к реализации. Учебник предназначен для учащихся учебных заведений системы СПО, обучающихся по профессиональному направлению «Промышленная экология и биотехнологии».

5. Мамаев, А. В. ***Тара и упаковка молочных продуктов*** : учебное пособие / А. В. Мамаев, А. О. Соловьева, М. В. Яркина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-5634-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

В теоретической части пособия в доступной форме рассмотрены: виды и разновидности потребительской упаковки молочных продуктов (кисломолочной продукции, мороженого, сыров, творога, масложировых продуктов, молочных консервов, детских молочных продуктов) из различных материалов, их определение и назначение; способы создания биохимически стойких защитных покрытий; проведен анализ дефектов при производстве, причин возникновения и их устранения. К каждой теме пособия предусмотрены задания для самостоятельной работы, тесты для самоконтроля и ответы к ним. Предназначено для студентов СПО, обучающихся по направлению подготовки «Мастер производства молочной продукции», «Технология молока и молочных продуктов», также может быть полезно работникам предприятий молочной промышленности.

6. ***Современные технологии молока и молочных продуктов*** : учебное пособие / составитель А. Л. Алексеев. — Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 166 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

В учебном пособии представлены основы технологии производства молока, сливок, кисломолочных продуктов, масла и сыра. Освещены вопросы качества молочных продуктов, формирования органолептических свойств и их изменения при хранении, причин возникновения пороков молочной продукции и способов их устранения. Пособие предназначено для обучающихся по программе магистратуры 19.04.03 Продукты питания животного происхождения.

7. ***Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко)*** : учебное пособие / О. А. Ковалева, Е. М. Здрабова, О. С. Киреева [и др.] ; под общей редакцией О. А. Ковалевой. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 444 с. — ISBN 978-5-8114-3304-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система

Целью пособия является описание промышленных технологий, применяемых на современных отечественных предприятиях мясной и молочной отрасли. В книге рассмотрены основные вопросы организации производства мяса и молока, общая технология мясных и молочных продуктов, консервов, описаны виды вторичного сырья и основные направления его переработки, приведены ресурсо- и энергосберегающие технологии. Рассмотрено влияние зоотехнических и ветеринарных факторов на состав и свойства мяса и молока, описаны пороки мясных и молочных продуктов. Изложены основы технологических процессов переработки мяса и молока — от его доставки и приема до выпуска готовой продукции. Даны иллюстрации различных видов оборудования, обслуживающего технологические процессы. Приводится описание мясных и молочных продуктов в соответствии с действующей нормативной документацией. Особенности производства изложены с приведением соответствующих технологических схем, в том числе в аппаратурном оформлении. В пособие включены новые нормативы и современные способы переработки мясного и молочного сырья и производства молочных продуктов. В конце каждой главы даны основные вопросы для самоконтроля по изложенному материалу. Учебное пособие предназначено для подготовки бакалавров по направлению «Продукты питания животного происхождения», а также будет полезно для магистров и аспирантов, специалистов перерабатывающей промышленности и всех желающих организовать производство по переработке мяса и молока.