

УДК 637.1.07
ББК 36.95я73
В78

Рецензенты:

академик РАСХ, заслуженный деятель науки РФ, доктор технических наук, профессор кафедры прикладной биотехнологии Северо-Кавказского государственного технического университета А. Г. Храмцов;

доктор технических наук, профессор, заведующая кафедрой коммерции и товароведения Российского государственного торгового-экономического университета (воронежский филиал) Н. М. Дерканосова;

доктор сельскохозяйственных наук, профессор, заведующий кафедрой ветеринарно-санитарной экспертизы и зоогигиены Воронежского государственного аграрного университета им. К. Д. Глинки Н. М. Алтухов

Востроилов А. В.

В78 Основы переработки молока и экспертиза качества молочных продуктов : учеб. пособие / А. В. Востроилов, И. Н. Семенова, К. К. Полянский. — СПб. : ГИОРД, 2010. — 512 с. : ил.

ISBN 978-5-98879-127-0

В пособии подробно описаны технологии производства молока, сливок, кисломолочных продуктов, мороженого, продуктов детского питания, масла, сыра. В каждой группе рассмотрены технологические особенности продуктов нового ассортимента. Большое внимание уделено вопросам качества молочных продуктов, формированию органолептических свойств, изменению их при хранении, причинам возникновения пороков молочных товаров и способам их устранения.

Издание предназначено для студентов вузов; может быть полезно для аспирантов, специалистов научно-исследовательских институтов и предприятий, вырабатывающих молочные продукты.

УДК 637.1.07
ББК 36.95я73

Оглавление

Введение.....	7
Глава 1. Молоко и сливки.....	13
1.1. Физико-химические свойства и оценка качества молока.....	13
1.2. Определение натуральности и фальсификации молока	41
1.3. Прием и обработка молока на заводе	52
1.4. Термическая обработка молока	54
1.5. Ассортимент и товароведная характеристика молока питьевого пастеризованного	72
1.6. Требования к качеству пастеризованного и стерилизованного молока	84
Глава 2. Молочные консервы.....	105
2.1. Принципы консервирования и классификация молочных консервов.....	105
2.2. Общие технологические операции производства молочных консервов.....	109
2.3. Технология выработки и ассортимент сгущенных молочных консервов.....	112
2.4. Новые виды молочных консервов	125
2.5. Органолептические свойства сгущенных молочных консервов и их изменение при хранении	133
2.6. Экспертиза качества сгущенных молочных консервов.....	140
2.7. Пороки молочных консервов.....	151
2.8. Технология производства и ассортимент сухих молочных продуктов.....	154
2.9. Формирование органолептических свойств сухих молочных консервов.....	172
2.10. Изменение органолептических свойств сухих молочных консервов при хранении.....	175
2.11. Требования, предъявляемые к органолептическим свойствам сухих молочных консервов.....	178
2.12. Пороки органолептических свойств сухих молочных консервов...	185
2.13. Методы определения физико-химических показателей качества молочных консервов.....	188
2.14. Сухие молочные продукты детского и диетического питания.....	194
Глава 3. Продукты маслоделия	216
3.1. Классификация продуктов маслоделия	216
3.2. Пищевая ценность сливочного масла	221

3.3. Требования к сырью для производства масла.....	223
3.4. Подготовка сырья и способы производства масла	226
3.5. Технология выработки масла способом сбивания сливок.....	229
3.6. Технология производства масла способом преобразования высокожирных сливок.....	242
3.7. Особенности структуры масла различных способов производства	250
3.8. Подготовка масла к реализации.....	255
3.9. Ассортимент сливочного масла	260
3.10. Экспертиза качества и пороки сливочного масла.....	265
3.11. Требования к качеству спредов.....	286
Глава 4. Мороженое	298
Глава 5. Кисломолочные продукты	313
5.1. Биотехнология кисломолочных продуктов.....	313
5.2. Кисломолочные напитки	317
5.3. Сметана.....	359
5.4. Творог	378
5.5. Творожные продукты	391
5.6. Творожные полуфабрикаты	399
5.7. Функциональные молочные продукты	400
Глава 6. Сыры	420
6.1. Химический состав и пищевая ценность сыров	420
6.2. Потребительские свойства сыров	422
6.3. Биотехнология, формирование качества сыров	424
6.4. Сыры сычужные полутвердые	433
6.5. Сыры сычужные, созревающие при участии молочнокислых бактерий и микрофлоры сырной слизи.....	451
6.6. Сыры сычужные мягкие.....	455
6.7. Рассольные сыры	468
6.8. Фасование, маркировка, упаковка и транспортирование зрелых сыров	472
6.9. Сыры для плавления.....	481
6.10. Плавленые сыры	482
6.11. Пороки сыров и причины их возникновения	488
6.12. Идентификация и экспертиза сыров.....	493
Библиографический список	503