



БИБЛИОТЕКА
ДАЛЬНЕВОСТОЧНОГО
ГОСУДАРСТВЕННОГО
АГРАРНОГО
УНИВЕРСИТЕТА

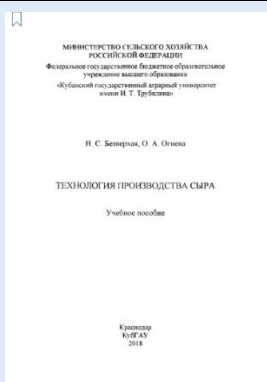
В ПОМОЩЬ
УЧЕБНОМУ ПРОЦЕССУ

О молоке и молочных продуктах



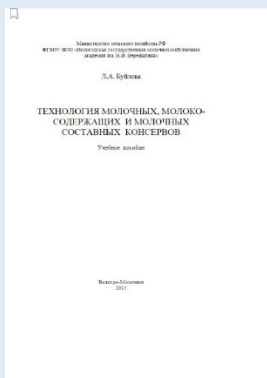
Рекомендательный список литературы

Учебные издания для ВО



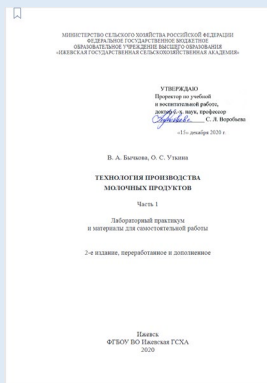
Безверхая, Н. С. Технология производства сыра : учебное пособие / Н. С. Безверхая, О. А. Огнева. — Краснодар : КубГАУ, 2018. — 173 с. — ISBN 978-5-00097-786-6 // ЭБС Лань: [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/315818>

В учебном пособии описаны современные представления о технологии сыров, подробно изложены все этапы производства: от гигиены и сыропригодности молока до созревания сыров, рассмотрены вопросы качества и пороков сыра, показано значение сыра в питании человека. Детально проанализированы и описаны все этапы технологического процесса производства сыра.



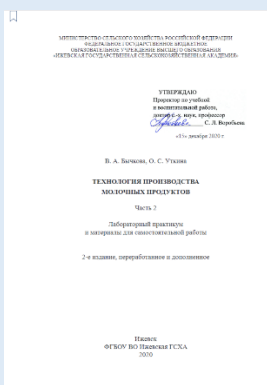
Буйлова, Л. А. Технология молочных, молоко-содержащих и молочных составных консервов : учебное пособие / Л. А. Буйлова. — Вологда : ВГМХА им. Н. В. Верещагина, 2015. — 249 с. // ЭБС Лань: [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130730>

Учебное пособие разработано в соответствии с программой ФГОС ВПО для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению подготовки бакалавров «Продукты питания животного происхождения». В пособии изложены вопросы, связанные с историей, состоянием и перспективами производства консервов – продуктов переработки молока, их классификацией, технологией, упаковкой, качеством, нежелательными изменениями при хранении. Значительное внимание уделено вопросам производства получивших распространение в последние годы молоко-содержащих и рекомбинированных консервов, требованиям к сырью для их выработки, а также технологии сухой сыворотки и сухих кормовых продуктов - заменителей цельного молока для телят.



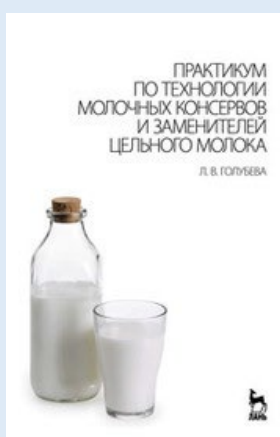
Бычкова, В. А. Технология производства молочных продуктов. Лабораторный практикум и материалы для самостоятельной работы : учебное пособие / В. А. Бычкова, О. С. Уткина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Ижевск : УдГАУ, 2020 — Часть 1 : Лабораторный практикум и материалы для самостоятельной работы — 2020. — 340 с. // ЭБС Лань: [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/296711>

Лабораторный практикум содержит теоретический материал по изучению дисциплины «Технология производства молочных продуктов», задания для выполнения лабораторных работ и самостоятельной работы. Предназначен для бакалавров, обучающихся по направлениям подготовки «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», «Продукты питания животного происхождения», «Зоотехния», а также для магистров направления «Зоотехния».



Бычкова, В. А. Технология производства молочных продуктов. Лабораторный практикум и материалы для самостоятельной работы : учебное пособие / В. А. Бычкова, О. С. Уткина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Ижевск : УдГАУ, 2020 — Часть 2 : Лабораторный практикум и материалы для самостоятельной работы — 2020. — 267 с. // ЭБС Лань: [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/296714>

Лабораторный практикум содержит теоретический материал по изучению дисциплины «Технология производства молочных продуктов», задания для выполнения лабораторных работ и самостоятельной работы. Предназначен для бакалавров, обучающихся по направлениям подготовки «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», «Продукты питания животного происхождения», «Зоотехния», а также для магистров направления «Зоотехния».



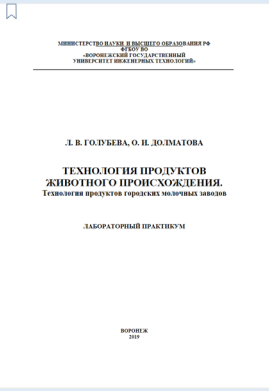
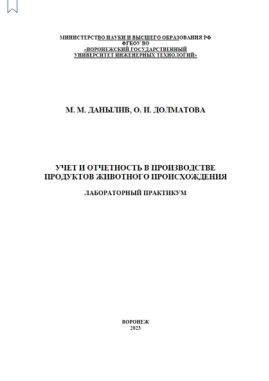
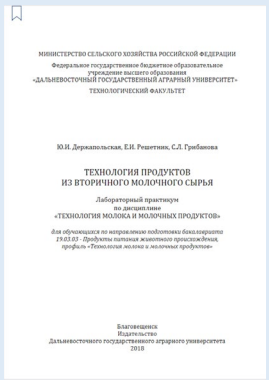
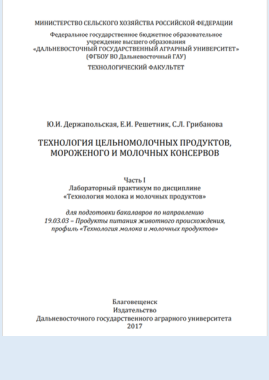
Голубева, Л. В. Практикум по технологии молочных консервов и заменителей цельного молока : учебное пособие / Л. В. Голубева. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 208 с. — ISBN 978-5-8114-1067-5. // ЭБС Лань: [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/210722>

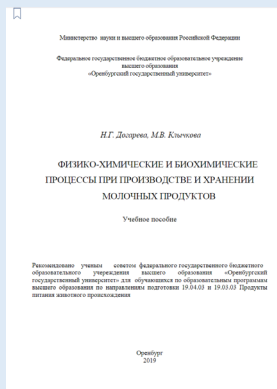
Учебное пособие разработано в соответствии с требованиями ГОС ВПО подготовки специалистов по направлению «Технология сырья и продуктов животного происхождения». Оно предназначено для закрепления теоретических знаний дисциплин цикла ОПД, СД применительно к технологии продуктов консервирования молока и молочного сырья. В данной книге приведены теоретические данные, в том числе технологии получения и сведения о составе, свойствах различных видов сгущенных и сухих молочных консервов, методики и примеры продуктовых расчетов, а также рекомендации по выполнению лабораторных работ, контрольные вопросы и список литературы.



Голубева, Л. В. Практикум по технологии молока и молочных продуктов. Технология цельномолочных продуктов / Л. В. Голубева, О. В. Богатова, Н. Г. Догарева. — 4-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 360 с. — ISBN 978-5-507-44223-2. // ЭБС Лань: [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/218849>

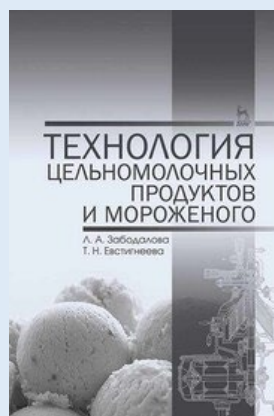
Приведены теоретические данные, формы журналов технического контроля, карты метрологического обеспечения технологического процесса, контроля качества и количества сырья, материалов и готовой продукции для производства основного ассортимента цельномолочных продуктов (молока пастеризованного, кефира, сметаны, творога). Содержит цикл работ лабораторно исследовательского, практического и расчетного характера, а также необходимые теоретические, справочные сведения и методические рекомендации, методики проведения анализов. В книге подробно описаны технологические процессы производства цельномолочных продуктов. Учебное пособие предназначено для бакалавров и магистров по направлению подготовки «Продукты питания животного происхождения» и специалистов молочной промышленности.

	<p>Голубева, Л. В. Технология продуктов животного происхождения. Технология продуктов городских молочных заводов. Лабораторный практикум : учебное пособие / Л. В. Голубева. — Воронеж : ВГУИТ, 2019. — 55 с. — ISBN 978-5-00032-383-0. // ЭБС Лань: [сайт]. — URL: https://e.lanbook.com/book/130197</p> <p><i>Учебное пособие разработано в соответствии с требованиями ФГОС ВО подготовки выпускников по направлению 19.03.03 – «Продукты питания животного происхождения». Оно предназначено для закрепления теоретических знаний дисциплины «Технология продуктов животного происхождения» цикла Б1. Даны теоретический материал, рекомендации по выполнению лабораторных работ, контрольные вопросы и задания.</i></p>
	<p>Данылев, М. М. Учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения. Лабораторный практикум : учебное пособие / М. М. Данылев, О. И. Долматова. — Воронеж : ВГУИТ, 2023. — 63 с. — ISBN 978-5-00032-646-6. // ЭБС Лань: [сайт]. — URL: https://e.lanbook.com/book/345251</p> <p><i>Учебное пособие разработано в соответствии с требованиями ФГОС ВО подготовки выпускников по направлению 19.03.03 – «Продукты питания животного происхождения». Оно предназначено для закрепления теоретических и практических знаний дисциплины «Учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения». В лабораторных работах даются формы учетной и технологической документации, составление отчетов движения сырья и колбасных изделий; основы производственных расчетов для молочных продуктов, рассмотрены примеры заполнения форм учета и отчетности.</i></p>
	<p>Держапольская, Ю. И. Технология продуктов из вторичного молочного сырья : учебное пособие / Ю. И. Держапольская, Е. И. Решетник, С. Л. Грибанова. — Благовещенск : ДальГАУ, 2018. — 43 с. // ЭБС Лань: [сайт]. — URL: https://e.lanbook.com/book/137694</p> <p><i>Содержит методические указания к лабораторным работам по теме «Технология продуктов из вторичного молочного сырья» по дисциплине «Технология молока и молочных продуктов». Работы посвящены основным направлениям переработки обезжиренного молока, пахты и молочной сыворотки. Предназначены для подготовки бакалавров по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, всех форм обучения.</i></p>
	<p>Держапольская, Ю. И. Технология цельномолочных продуктов, мороженого и молочных консервов. Лаб. практикум. Ч. 1 / Ю. И. Держапольская, Е. И. Решетник, С. Л. Грибанова ; Дальневост. гос. аграр. ун-т, ТФ. - Благовещенск : Изд-во Дальневосточного ГАУ, 2017. - 71 с. - URL: http://irbis.dalgau.ru/DigitalLibrary/UMM vo/220.pdf</p> <p><i>В лабораторном практикуме представлены алгоритмы технологических расчетов, необходимых в производстве молочных продуктов и при проектировании строительства новых и реконструкций действующих предприятий молочной промышленности. Предназначен для использования в учебном процессе при подготовке бакалавров по направлению 19.03.03 – Продукты питания животного происхождения, профиль «Технология молока и молочных продуктов».</i></p>



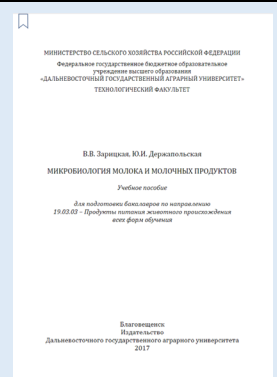
Догарева, Н. Г. Физико-химические и биохимические процессы при производстве и хранении молочных продуктов : учебное пособие / Н. Г. Догарева. — Оренбург : ОГУ, 2019. — 181 с. — ISBN 978-5-7410-2261-0. // ЭБС Лань: [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/159920>

В учебном пособии рассмотрены все основные физико-химические и биохимические процессы при производстве и хранении молочных продуктов и их влияние на качество готовых продуктов. Так же уделено внимание микробиологии молочных продуктов и порокам, возникающим при производстве и хранении продуктов. Учебное пособие предназначено для обучающихся по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, магистерская программа « Биотехнологии продуктов животного происхождения». Так же пособие может быть полезно для обучающихся по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения при выполнении научно-исследовательских работ.



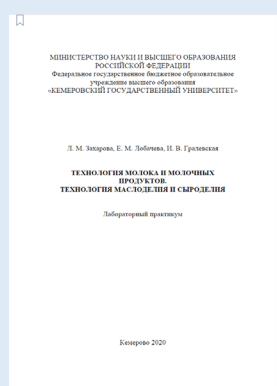
Забодалова, Л. А. Технология цельномолочных продуктов и мороженого : учебное пособие для вузов / Л. А. Забодалова, Т. Н. Евстигнеева. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-7452-3. // ЭБС Лань: [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/160132>

Приведена характеристика молока-сырья, условия его получения и первичной обработки на ферме. Описаны виды и способы обработки молока на предприятии; технология и оборудование для производства основных групп цельномолочных продуктов (питьевого молока и сливок, кисломолочных напитков, творога и сметаны, различных видов творожных изделий) и мороженого с учетом современных достижений в отрасли. Учебное пособие предназначено для студентов, обучающихся по направлению «Продукты питания животного происхождения» уровня бакалавриата и магистратуры.



Зарицкая, В. В. Микробиология молока и молочных продуктов : учебное пособие / В. В. Зарицкая, Ю. И. Держапольская. — Благовещенск : ДальГАУ, 2017. — 89 с. // ЭБС Лань: [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/137710>

Составлено в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, с учебным планом и рабочей программой дисциплины. Включает методические рекомендации по освоению дисциплины. Предназначено для студентов всех форм обучения по направлению подготовки бакалавров 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения.



Захарова, Л. М. Технология молока и молочных продуктов. Технология маслосеяния и сыроделия. Лабораторный практикум : учебное пособие / Л. М. Захарова, Е. М. Лобачева, И. В. Гралевская. — Кемерово : КемГУ, 2020. — 139 с. — ISBN 978-5-8353-2773-7. // ЭБС Лань: [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/173542>

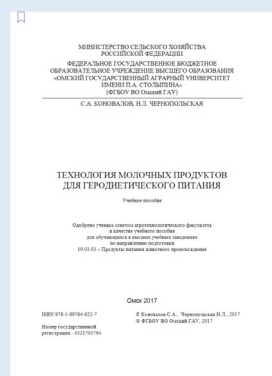
В лабораторном практикуме представлены работы, выполнение которых позволит студентам закрепить теоретические знания по дисциплине «Технология молока и молочных продуктов» раздела «Технология маслосеяния и сыроделия», а также приобрести практические навыки производства различных видов масла и сыра, овладеть методами исследования качества сырья, технологических процессов, готовых продуктов, проведения анализа способов производства и технологических схем. Предназначен для обучающихся высших учебных заведений по направлению подготовки бакалавров 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения».

Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) : учебное пособие для вузов / О. А. Ковалева, Е. М. Здравова, О. С. Киреева [и др.] ; Под общей редакцией О. А. Ковалевой. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 444 с. — ISBN 978-5-8114-7454-7. // ЭБС Лань: [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/160134>



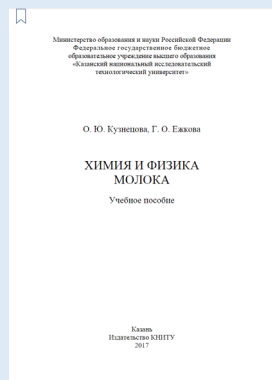
Целью пособия является описание промышленных технологий, применяемых на современных отечественных предприятиях мясной и молочной отрасли. В книге рассмотрены основные вопросы организации производства мяса и молока, описаны виды вторичного сырья и основные направления его переработки, приведены ресурсо- 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 аппаратном 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.

Коновалов, С. А. Технология молочных продуктов для геродиетического питания : учебное пособие / С. А. Коновалов, Н. Л. Чернопольская. — Омск : Омский ГАУ, 2017. — 220 с. — ISBN 978-5-89764-622-7. // ЭБС Лань: [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/113365>



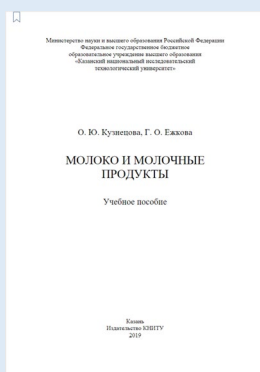
Приведены основные принципы геродиетики, подробно описаны особенности построения питания при различных видах возрастной патологии и изменениях обмена веществ и функций организма пожилого человека, рассмотрены основные направления в создании геродиетических продуктов питания, а также теоретические предпосылки компьютерного проектирования продуктов для питания людей пожилого и преклонного возраста. Издание предназначено для обучающихся в высших учебных заведениях по направлению подготовки 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения.

Кузнецова, О. Ю. Химия и физика молока : учебное пособие / О. Ю. Кузнецова, Г. О. Ежкова. — Казань : КНИТУ, 2017. — 144 с. — ISBN 978-5-7882-2282-0. // ЭБС Лань: [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/138346>



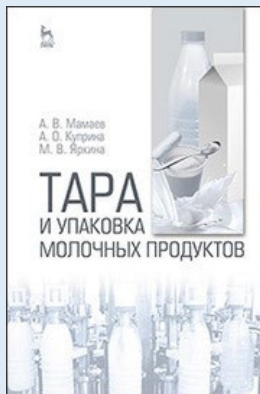
Пособие подготовлено в соответствии с профилем подготовки «Технология молока и молочных продуктов» по направлению бакалавриата 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» для дисциплины «Химия и физика молока». Рассмотрены роль молока и молочных продуктов в питании человека, виды молока, его химический состав и особенности промышленной переработки. Приведены материалы для подготовки к выполнению лабораторных работ и сдаче текущего контроля по дисциплине «Химия и физика молока», а также примеры заданий контрольных работ. Содержит требования по технике безопасности и общие правила работы в биохимической учебной лаборатории, основные методики по определению

качества молока при его приемке и переработке на молокоперерабатывающем предприятии. Подготовлено на кафедре «Технологии мясных и молочных продуктов».



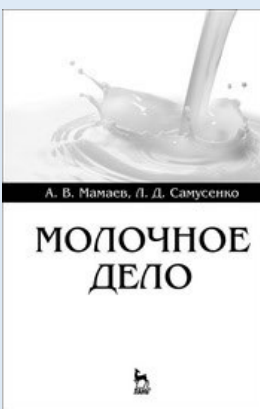
Кузнецова, О. Ю. Молоко и молочные продукты : учебное пособие / О. Ю. Кузнецова, Г. О. Ежкова. — Казань : КНИТУ, 2019. — 168 с. — ISBN 978-5-7882-2620-0. // ЭБС Лань: [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/166183>

Рассмотрены роль молока и молочных продуктов в питании человека, проанализированы виды молока и его состав с точки зрения химической природы, структуры, функциональных свойств, биологической и энергетической ценности. Приведены биохимические и физико-химические взаимодействия основных составных компонентов молока и молочных продуктов, а также их изменения при промышленной переработке и хранении.



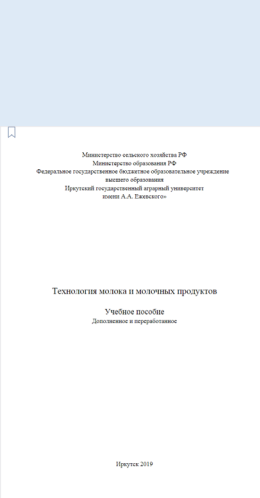
Мамаев, А. В. Тара и упаковка молочных продуктов : учебное пособие / А. В. Мамаев, А. О. Куприна, М. В. Яркина. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-1755-1. // ЭБС Лань: [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/211721>

Представлены лабораторные работы по дисциплине тара и упаковка пищевых продуктов. Учебное пособие предназначено для студентов, обучающихся по специальности «Технология молока и молочных продуктов» и направлению подготовки бакалавров «Продукты питания животного происхождения» по профилю «Технология молока и молочных продуктов» специалистов.



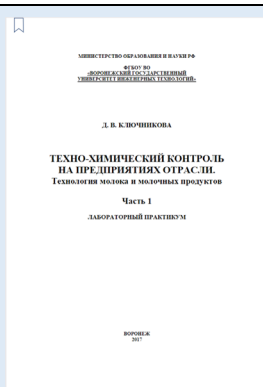
Мамаев, А. В. Молочное дело : учебное пособие / А. В. Мамаев, Л. Д. Самусенко. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 384 с. — ISBN 978-5-8114-1514-4. // ЭБС Лань: [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/211343>

В пособии представлен материал согласно ФГОС-3 ВПО по направлению подготовки «Зоотехния», профиль подготовки «Технология производства продуктов животноводства», квалификация (степень) «бакалавр сельского хозяйства». Описаны методики определения качественных и количественных показателей молока, общие технологии молочных продуктов с учетом современных требований. Пособие окажет помощь в проведении анализа качества молока специалистам малых форм бизнеса.



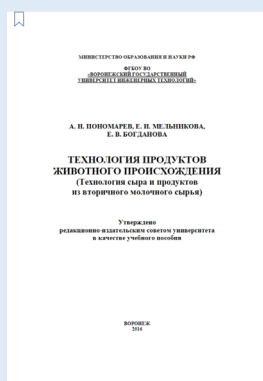
Мартемьянова, А. А. Технология молока и молочных продуктов : учебное пособие / А. А. Мартемьянова, Ю. А. Козуб. — Иркутск : Иркутский ГАУ, 2019. — 134 с. // ЭБС Лань: [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/143200>

Учебное пособие разработано в соответствии с требованиями ФГОС ВО подготовки выпускников по направлениям «Продукты питания животного происхождения» (профиль — «Технология молока и молочных продуктов»), «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», специалистов мини-производств, а также для тех, кто планирует заниматься переработкой молока. В учебном пособии 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.). Изложены мероприятия по проведению технико-химического контроля качества сырья и готовой продукции. Представлены описания работ лабораторно-исследовательского, практического и расчетного характера, сопровождаемые необходимыми справочными данными, указаниями по проведению анализов, методическими рекомендациями.



Ключникова, Д. В. Техно-химический контроль на предприятиях отрасли. Технология молока и молочных продуктов. Лабораторный практикум : учебное пособие : в 2 частях / Д. В. Ключникова. — Воронеж : ВГУИТ, 2017 — Часть 1 : Технология молока и молочных продуктов — 2017. — 114 с. — ISBN 978-5-00032-297-0. // ЭБС Лань: [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/106803>

Учебное пособие разработано в соответствии с требованиями, предъявляемыми к подготовке бакалавров по направлению 19.03.03 – «Продукты питания животного происхождения». Оно предназначено для закрепления теоретических знаний дисциплины «Техно-химический контроль на предприятиях отрасли».



Пономарев, А. Н. Технология продуктов животного происхождения. (Технология сыра и продуктов из вторичного молочного сырья) : учебное пособие / А. Н. Пономарев, Е. И. Мельникова, Е. В. Богданова. — Воронеж : ВГУИТ, 2016. — 135 с. — ISBN 978-5-00032-209-3. // ЭБС Лань: [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/92226>

Учебное пособие разработано в соответствии с требованиями ФГОС ВО подготовки бакалавров по направлению 19.03.03 – «Продукты питания животного происхождения». Оно предназначено для закрепления теоретических знаний вариативных дисциплин блока Б1. В пособии изложены технологии сыра и продуктов из вторичного молочного сырья, а также методы оценки качества сырья и готовых продуктов.



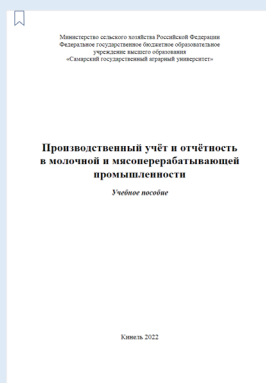
Технология и оборудование для производства натурального сыра / И. И. Раманаускас, А. А. Майоров, О. Н. Мусина [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 508 с. — ISBN 978-5-507-48281-8. // ЭБС Лань: [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/346046>

В учебном издании всесторонне освещены вопросы современной технологии производства натуральных сыров и практики применения оборудования для его производства. Учебник включает 23 главы, содержащие теоретическую информацию, практические рекомендации по технологии производства сыров и применение 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 частых технологий сычужных сыров. В главе 13 рассмотрены вопросы оценки качества сыров. В главах 14-23 рассмотрены вопросы аппаратного оформления технологических процессов от выработки сырного зерна до этапов готовности сыра к реализации. Учебник предназначен для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению подготовки «Продукты питания животного происхождения», полезен для практиков-сыроделов, инженерно-технических, научных работников, может представлять интерес для магистров и аспирантов, занимающихся опытно-конструкторскими разработками, а также для преподавателей вузов и всех заинтересованных лиц.



Рябичева, А. Е. Микробиология молока и молочных продуктов : учебно-методическое пособие / А. Е. Рябичева, А. Н. Гулаков, С. И. Шепелев. — Брянск : Брянский ГАУ, 2022. — 75 с. // ЭБС Лань: [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/305027>

Учебно-методическое пособие для проведения практических занятий подготовлено в соответствии с типовой учебной программой по курсу «Микробиология молока и молочных продуктов» студентами, обучающимися по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» профиль «Технология мяса и мясных продуктов».



Производственный учёт и отчётность в молочной и мясоперерабатывающей промышленности : учебное пособие / И. В. Сухова, Л. А. Коростелева, Т. А. Баймишева [и др.]. — Самара : СамГАУ, 2022. — 129 с. — ISBN 978-5-88575-690-7. // ЭБС Лань: [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/301982>

Учебное пособие содержит основные понятия и определения в области продуктов животноводства и их производства. Системно излагается организация входного, операционного и приемочного контроля, учёта и использования сырья на производстве. Приводятся примеры расчета норм расхода сырья и их применения при заполнении технологической документации. Учебное издание предназначено для студентов, обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».



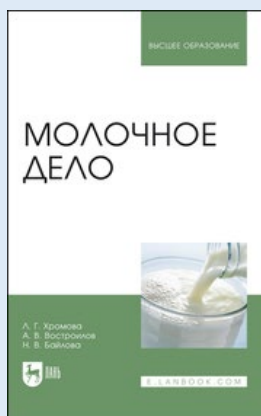
Технология производства мясо-молочных консервов : учебное пособие / М. Г. Сысоева, Е. Е. Курчаева, Е. Ю. Ухина, Е. С. Артемов. — Воронеж : ВГАУ, 2017. — 107 с. // ЭБС Лань: [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/178969>

В учебном пособии рассмотрены вопросы производства молочных и мясных консервов. Приведены теоретические основы технологии производства консервов из животного сырья, описаны технологические процессы производства широкого ассортимента консервной продукции. Представлены качественные показатели готовой продукции, а также методики их определения. Предназначено для студентов, обучающихся по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».



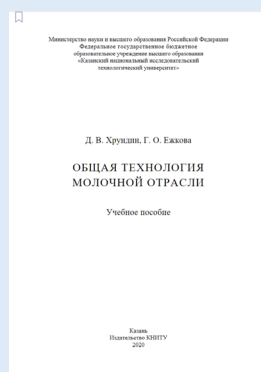
Федорова, Е. Г. Технология сыра / Е. Г. Федорова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 112 с. — ISBN 978-5-507-48834-6. // ЭБС Лань: [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/364802>

Содержится цикл работ лабораторно-исследовательского, практического характера, предусматривающих проведение исследований состава и технологических свойств сырья, изучение принципов построения технологических схем производства сыров, освоение технологических особенностей их производства, изучение факторов регулирования технологических процессов, проведение контроля соответствия и качества сыров требованиям нормативной документации. Учебное пособие предназначено для студентов направлений подготовки «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», «Ветеринарно-санитарная экспертиза», «Продукты питания животного происхождения», «Зоотехния» и работников агропромышленного комплекса.



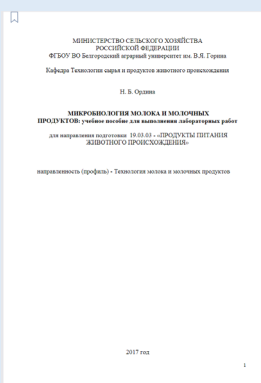
Хромова, Л. Г. Молочное дело : учебник для вузов / Л. Г. Хромова, А. В. Востройлов, Н. В. Байлова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 332 с. — ISBN 978-5-507-44239-3. // ЭБС Лань: [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/221273>

Изложены сведения о составе и свойствах молока как сырья для молочной отрасли; рассмотрены современные требования к его качеству и безопасности; условия получения высококачественного молока; основы технологии молочных продуктов и рационального использования побочных продуктов переработки молока. Учебник «Молочное дело» предназначен для студентов аграрных вузов, обучающихся по направлению подготовки «Зоотехния» (бакалавр).



Хрундин, Д. В. Общая технология молочной отрасли : учебное пособие / Д. В. Хрундин, Г. О. Ежкова. — Казань : КНИТУ, 2020. — 100 с. — ISBN 978-5-7882-2961-4. // ЭБС Лань: [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/244796>

Рассмотрены основные вопросы, связанные с получением и первичной обработкой молока. Приведены сведения об основных свойствах молока, его химическом составе и значении в питании человека. Описаны способы первичной обработки молока-сырья, необходимые для сохранения ценных компонентов молока перед его переработкой. Изложены технологии механической, рмической, мембранной и физико-химической очистки и подготовки молока к транспортированию и переработке.



Микробиология молока и молочных продуктов : 2019-08-27 / составитель Н. Б. Ордина. — Белгород : БелГАУ им.В.Я.Горина, 2017. — 66 с. // ЭБС Лань: [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123429>

Методические указания к лабораторным работам по дисциплине «Микробиология молока и молочных продуктов». Пособие предназначено для студентов направления подготовки 19.03.03 - «Продукты питания животного происхождения», направленность (профиль) - технология молока и молочных продуктов и служит руководством для проведения лабораторных работ по дисциплине «Микробиологии молока и молочных продуктов». Включает задания, рассчитанные для индивидуальной подготовки. Обсуждено и рекомендовано к публикации методическим советом технологического факультета.

Учебные издания для СПО



Бредихин, С. А. Технологическое оборудование переработки молока / С. А. Бредихин. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 412 с. — ISBN 978-5-507-47426-4. // ЭБС Лань: [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/370910>

В учебнике описано основное технологическое оборудование, применяемое для переработки молока. Приведены классификация технологического оборудования молочной отрасли, анализ его типовых конструкций и расчет основных параметров. Рассмотрено оборудование для выработки молочных продуктов. Соответствует современным требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и профессиональным квалификационным требованиям. Для студентов техникумов и колледжей, обучающихся по специальности «Технология продуктов питания животного

происхождения». Учебник может быть также использовано научными и инженерно-техническими работниками молочной промышленности.



Кисломолочные продукты. Технология приготовления / О. К. Гогаев, Т. А. Кадиева, З. А. Караева [и др.]. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 148 с. — ISBN 978-5-507-47211-6. // ЭБС Лань: [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/342773>

В учебном пособии изложены вопросы, связанные с технологией выработки основных кисломолочных продуктов, требования к качеству сырья и готовых продуктов, требования к качеству заквасок. Пособие содержит теоретическую часть, технику безопасности, цель, особенности техники выполнения работы, порядок оформления отчета о выполнении работы, контрольные вопросы и список литературы. Соответствует современным требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и профессиональным квалификационным требованиям. Учебное пособие предназначено для студентов колледжей и техникумов, обучающихся по специальности «Технология продуктов питания животного происхождения».



Голубева, Л. В. Технология цельномолочных продуктов. Практикум / Л. В. Голубева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 340 с. — ISBN 978-5-507-46686-3. // ЭБС Лань: [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/316949>

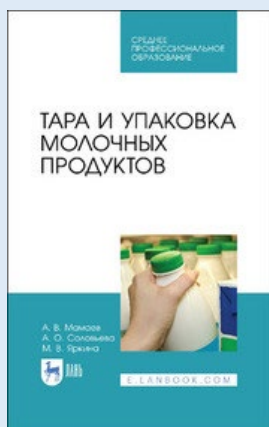
Учебное пособие разработано в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности «Технология продуктов питания животного происхождения». Приведены теоретические данные, формы журналов технического контроля, карты метрологического обеспечения технологического процесса, контроля качества и количества сырья, материалов и готовой продукции для производства основного ассортимента цельномолочных продуктов (молока пастеризованного, кефира, сметаны, творога). Содержит цикл работ лабораторно-исследовательского, практического и расчетного характера, а также необходимые теоретические, справочные сведения и методические рекомендации, методики проведения анализов. В книге подробно описаны технологические процессы производства цельномолочных продуктов, а также представлены основные направления развития технологии, которые позволят получить высококачественные и экономичные по затратам молочные продукты. Соответствует современным требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и профессиональным квалификационным требованиям. Учебное пособие предназначено для подготовки специалистов среднего звена квалификации базовой программы — техниктехнолог и квалификации углубленной подготовки — старший техниктехнолог.



Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) / О. А. Ковалева, Е. М. Здрабова, О. С. Киреева [и др.] ; под редакцией О. А. Ковалева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 444 с. — ISBN 978-5-507-47083-9. // ЭБС Лань: [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/326147>

Целью учебника 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 аппаратном оформлении. В учебник 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. Соответствует современным требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и профессиональным квалификационным требованиям. Учебник предназначен для подготовки студентов техникумов и колледжей, обучающихся по специальности "Технология продуктов питания животного происхождения", а также будет полезно для специалистов перерабатывающей промышленности и всех желающих организовать производство по переработке мяса и молока.



Мамаев, А. В. Тара и упаковка молочных продуктов / А. В. Мамаев, А. О. Соловьёва, М. В. Яркина. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 304 с. — ISBN 978-5-507-47136-2. // ЭБС Лань: [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/330515>

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. Соответствует современным требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и профессиональным квалификационным требованиям. Предназначено для студентов СПО, обучающихся по специальностям «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения», «Технология продуктов питания животного происхождения», также может быть полезно работникам предприятий молочной промышленности.



Мамаев, А. В. Молочное дело / А. В. Мамаев, Л. Д. Самусенко. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 384 с. — ISBN 978-5-507-45576-8. // ЭБС Лань: [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/276434>

В пособии описаны методики определения качественных и количественных показателей молока, общие технологии молочных продуктов с учетом современных требований. Соответствует современным требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и профессиональным квалификационным требованиям. Учебное пособие предназначено для студентов техникумов, обучающихся по специальностям «Зоотехния», «Технология продуктов питания животного происхождения». Пособие окажет помощь в проведении анализа качества молока специалистам малых форм бизнеса.

Раманаускас, И. И. Сыроделие: техника и технология / И. И. Раманаускас, А. А. Майоров. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 508 с. — ISBN 978-5-8114-9941-0. // ЭБС Лань: [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/201200>



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. Соответствует современным требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и профессиональным квалификационным требованиям. Учебник предназначен для учащихся учебных заведений системы СПО, обучающихся по специальностям, входящим в УГСН «Промышленная экология и биотехнологии».

Рябцева, С. А. Микробиология молока и молочных продуктов / С. А. Рябцева, В. И. Ганина, Н. М. Панова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 192 с. — ISBN 978-5-507-47182-9. // ЭБС Лань: [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/338021>



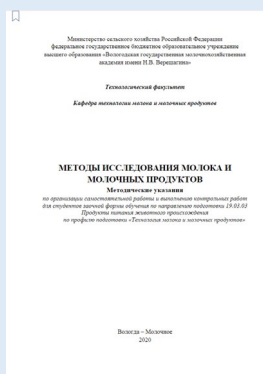
В учебнике рассмотрены вопросы развития микробиологии молока и молочных продуктов, современные представления о классификации и свойствах микроорганизмов, применяемых в производстве молочных продуктов, а также вызывающих их порчу и алиментарные заболевания. Дана характеристика индикаторных групп микроорганизмов, позволяющих контролировать качество и безопасность молочных продуктов. Описаны особенности микробиологических процессов и контроля производства сырого и питьевого молока, кисломолочных продуктов, сыра, масла, вторичного молочного сырья, молочных консервов и мороженого в соответствии с действующими нормативными документами. Соответствует современным требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и профессиональным квалификационным требованиям.

Федорова, Е. Г. Технология сыра / Е. Г. Федорова. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 114 с. — ISBN 978-5-507-45414-3. // ЭБС Лань: [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/302516>



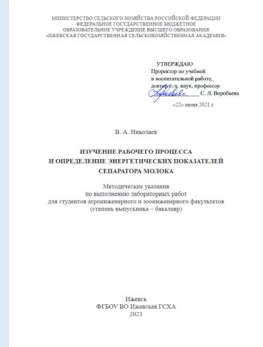
Содержится цикл работ лабораторно-исследовательского, практического характера, предусматривающих проведение исследований состава и технологических свойств сырья, изучение принципов построения технологических схем производства сыров, освоение технологических особенностей их производства, изучение факторов регулирования технологических процессов, проведение контроля соответствия и качества сыров требованиям нормативной документации. Соответствует современным требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и профессиональным квалификационным требованиям. Учебное пособие предназначено для студентов техникумов и колледжей, обучающихся по специальностям «Технология продуктов питания животного происхождения», «Зоотехния», «Ветеринария» и работников агропромышленного комплекса.

Методические указания



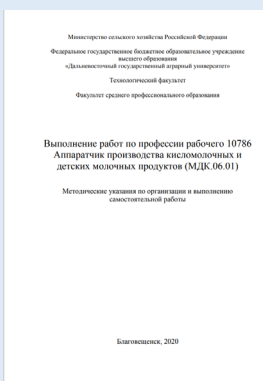
Куренкова, Л. А. Методические указания по организации самостоятельной работы и выполнению контрольных работ : методические указания / Л. А. Куренкова. — Вологда : ВГМХА им. Н.В. Верещагина, 2020. — 26 с. // ЭБС Лань: [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/159437>

Методические указания разработаны в соответствии с требованиями ФГОС ВО и с учетом рекомендаций ПрООП ВО по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения для студентов заочной формы обучения. Методические указания предназначены для самостоятельной подготовки контрольной работы по дисциплине «Методы исследования молока и молочных продуктов».



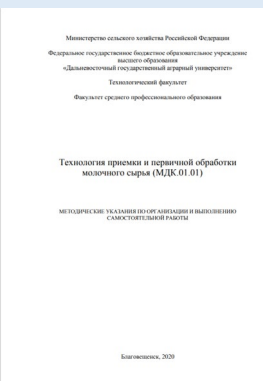
Николаев, В. А. Изучение рабочего процесса и определение энергетических показателей сепаратора молока : методические указания / В. А. Николаев. — Ижевск : УдГАУ, 2021. — 31 с. // ЭБС Лань: [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/296681>

В методических указаниях изложена информация по общему устройству, конструктивным особенностям сепараторов молока для выполнения лабораторной работы по разделу дисциплин «Первичная обработка молока». Представлена методика теоретического и экспериментального определения энергетических и эксплуатационных показателей центробежного очистителя молока.



Выполнение работ по профессии рабочего 10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов (МДК.06.01) : метод. указания по организации и выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов / Дальневост. гос. аграр. ун-т, ТФ, ФСПО ; [сост. Е. В. Закипная]. - Благовещенск : Дальневосточный ГАУ, 2020. - 25 с. - URL: http://irbis.dalgau.ru/DigitalLibrary/UMM_spo/575.pdf

В методических указаниях определены основные требования к организации и выполнению внеаудиторной самостоятельной работы (далее – СРС), в полном объеме отражено содержание СРС в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины (профессионального модуля): Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. Даны методические указания по выполнению всех видов запланированных заданий, представлена рекомендуемая литература.

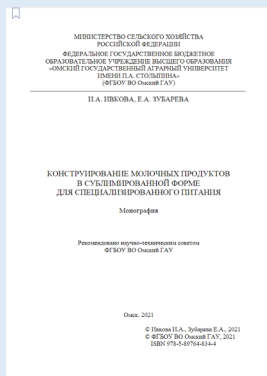


Технология приемки и первичной обработки молочного сырья (МДК.01.01) : метод. указания по организации и выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов / Дальневост. гос. аграр. ун-т, ТФ, ФСПО ; [сост. Ю. И. Держапольская]. - Благовещенск : Дальневосточный ГАУ, 2020. - 25 с. - URL: http://irbis.dalgau.ru/DigitalLibrary/UMM_spo/570.pdf

В методических указаниях определены основные требования к организации и выполнению внеаудиторной самостоятельной работы (далее – СРС), в полном объеме отражено содержание СРС в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины Технология приемки и первичной обработки молочного сырья (МДК.01.01) (профессионального модуля) ПМ.01 Приемка и первичная обработка молочного сырья, представлены подробные методические указания по выполнению всех видов запланированных заданий, указана рекомендуемая литература.

<p>Министерство сельского хозяйства Российской Федерации Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Дальневосточный государственный аграрный университет» Технологический факультет Факультет среднего профессионального образования</p> <p>ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА СЛИВОЧНОГО МАСЛА И ПРОДУКТОВ ИЗ ПАХТЫ (МДК.03.01)</p> <p>Методические указания по организации и выполнению самостоятельной работы</p> <p>Благовещенск, 2020</p>	<p>Технология производства сливочного масла и продуктов из пахты (МДК.03.01) : метод. указания по организации и выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов / Дальневост. гос. аграр. ун-т, ТФ, ФСПО ; [сост. Е. И. Решетник]. - Благовещенск : Дальневосточный ГАУ, 2020. - 30 с. - URL: http://irbis.dalgau.ru/DigitalLibrary/UMM_spo/572.pdf</p> <p><i>В методических указаниях определены основные требования к организации и выполнению внеаудиторной самостоятельной работы (далее – СРС), в полном объеме отражено содержание СРС в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины «Технология производства сливочного масла и продуктов из пахты» профессионального модуля «Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты», представлены подробные методические указания по выполнению всех видов запланированных заданий, указана рекомендуемая литература.</i></p>
<p>Министерство сельского хозяйства Российской Федерации Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Дальневосточный государственный аграрный университет» Технологический факультет Факультет среднего профессионального образования</p> <p>ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА СЫРА И ПРОДУКТОВ ИЗ МОЛОЧНОЙ СЫВОРОТКИ (МДК.04.01)</p> <p>Методические указания по организации и выполнению самостоятельной работы</p> <p>Благовещенск, 2020</p>	<p>Технология производства сыра и продуктов из молочной сыворотки (МДК.04.01) : метод. указания по организации и выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов / Дальневост. гос. аграр. ун-т, ТФ, ФСПО ; [сост. Е. И. Решетник]. - Благовещенск : Дальневосточный ГАУ, 2020. - 47 с. - URL: http://irbis.dalgau.ru/DigitalLibrary/UMM_spo/573.pdf</p> <p><i>В методических указаниях определены основные требования к организации и выполнению внеаудиторной самостоятельной работы (далее – СРС), в полном объеме отражено содержание СРС в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины «Технология производства сыра и продуктов из молочной сыворотки», представлены подробные методические указания по выполнению всех видов запланированных заданий, указана рекомендуемая литература.</i></p>
<p>Министерство сельского хозяйства Российской Федерации Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Дальневосточный государственный аграрный университет» Технологический факультет Факультет среднего профессионального образования</p> <p>ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ЦЕЛЬНОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ, ЖИДКИХ И ПАСТООБРАЗНЫХ ПРОДУКТОВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ (МДК.02.01)</p> <p>Методические указания по организации и выполнению самостоятельной работы</p> <p>Благовещенск, 2020</p>	<p>Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания (МДК.02.01) : метод. указания по организации и выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов / Дальневост. гос. аграр. ун-т, ТФ, ФСПО ; [сост. А. В. Ермолаева]. - Благовещенск : Дальневосточный ГАУ, 2020. - 24 с. - URL: http://irbis.dalgau.ru/DigitalLibrary/UMM_spo/571.pdf</p> <p><i>В методических указаниях определены основные требования к организации и выполнению внеаудиторной самостоятельной работы (далее – СРС) по дисциплине «Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания», в полном объеме отражено содержание СРС в соответствии с рабочей программой профессионального модуля «Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания», представлены подробные методические указания по выполнению всех видов запланированных заданий, указана рекомендуемая литература.</i></p>
<p>Министерство сельского хозяйства Российской Федерации Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Дальневосточный государственный аграрный университет» Технологический факультет Факультет среднего профессионального образования</p> <p>УПРАВЛЕНИЕ СТРУКТУРНЫМ ПОДРАЗДЕЛЕНИЕМ Организации (МДК.05.01)</p> <p>Методические указания по организации и выполнению самостоятельной работы</p> <p>Благовещенск, 2020</p>	<p>Управление структурным подразделением организации (МДК.05.01) : метод. указания по организации и выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов / Дальневост. гос. аграр. ун-т, ТФ, ФСПО ; [сост. С. Н. Парфенова]. - Благовещенск : Дальневосточный ГАУ, 2020. - 21 с. - URL: http://irbis.dalgau.ru/DigitalLibrary/UMM_spo/574.pdf.</p> <p><i>В методических указаниях определены основные требования к организации и выполнению внеаудиторной самостоятельной работы (далее – СРС), в полном объеме отражено содержание СРС в соответствии с рабочей программы профессионального модуля ПМ.05 Организация работы структурного подразделения, представлены методические указания по выполнению всех видов запланированных заданий, указана рекомендуемая литература.</i></p>

Научные издания



Ивкова, И. А. Конструирование молочных продуктов в сублимированной форме для специализированного питания : монография / И. А. Ивкова, Е. А. Зубарева. — Омск : Омский ГАУ, 2021. — 94 с. — ISBN 978-5-89764-834-4. // ЭБС Лань: [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/170269>

Приведен анализ данных научной литературы, а также представлены результаты исследований авторов монографии в области конструирования молочных продуктов в сублимированной форме для специального питания. Дано теоретическое обоснование разных способов производства, видов и дозировок антиоксидантов, упаковочных материалов для пролонгирования сроков годности продуктов. Приведены характеристики качества, химического состава, пищевой ценности, безопасности молочных продуктов в сублимированном и свежем виде. Материал монографии поможет обучающимся, аспирантам и соискателям расширить свои знания в области классификации, ассортимента, основ технологии и ветеринарно-санитарной экспертизы молочных продуктов сублимационной сушки, предназначенных для специализированного питания. Издание рекомендуется для использования в учебном процессе по направлениям подготовки: 36.05.01 – Ветеринария; 36.03.01/36.04.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза. Может быть использовано соискателями и аспирантами по специальности 36.06.01 – Ветеринарная санитария, экология, зоогиена и ветеринарно-санитарная экспертиза.



Мезенова, О. Я. Комплексная переработка творожной сыворотки с применением хитозана и пектина : монография / О. Я. Мезенова, О. В. Тюльпина. — Калининград : КГТУ, 2013. — 150 с. — ISBN 978-5-94826-361-8. // ЭБС Лань: [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/197980>

В монографии рассмотрено применение хитозана и пектина для фракционирования творожной сыворотки с последующим использованием полученных фракций в технологии функциональных продуктов. Установлен синергетический эффект совместного введения биополимеров. Обоснованы способ внесения и оптимальные значения дозировок. Предложена схема безотходной переработки молока, в которой рационально применение биополимеров в части обработки сыворотки с целью получения функциональных продуктов. Материалы монографии будут полезны специалистам в области питания, фармакологии и медицины, а также преподавателям, научным сотрудникам, аспирантам и студентам учебной специальности 240902.65 – Пищевая биотехнология и направления подготовки 260100.62 – Технология продуктов питания.



Польвяный, Ю. В. Технические системы производства сливочного масла : монография / Ю. В. Польвяный, А. В. Яшин. — Пенза : ПГАУ, 2023. — 252 с. — ISBN 978-5-00196-137-6. // ЭБС Лань: [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/381947>

Приводятся основные сведения о проблеме, связанной с механизацией производства сливочного масла. Описаны методики, оборудование и приборное обеспечение экспериментальных исследований в лабораторных и производственных условиях маслоизготовителя с роторно-лопастным рабочим органом и масляного пресса. Осуществлено теоретическое и экспериментальное обоснование конструктивных и технологических параметров маслоизготовителя с роторно-лопастным рабочим органом и масляного пресса. Рассмотрены иные инновационные решения по совершенствованию оборудования для производства сливочного масла. Представлены рекомендации по эксплуатации маслоизготовителя с роторно-лопастным рабочим органом. Монография является результатом многолетней работы по тематике кафедры «Механизация технологических процессов в АПК». Предназначена для научных и инженерно-технических работников, конструкторов, а также может быть использована в учебном процессе при подготовке обучающихся высших учебных заведений.



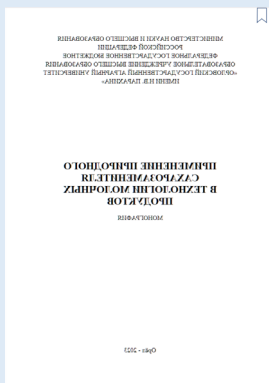
Рябцева, С. А. Дрожжи в переработке молочного сырья : / С. А. Рябцева, А. А. Котова, А. А. Скрипнюк. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 120 с. — ISBN 978-5-507-46957-4. // ЭБС Лань: [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/324980>

В монографии представлены результаты теоретических и экспериментальных исследований дрожжей, играющих важную роль в обеспечении качества и безопасности продуктов переработки молочного сырья. Кратко рассмотрены современные представления о классификации, свойствах и применении дрожжей в различных областях. Систематизированы данные об использовании дрожжей в молочной отрасли в качестве заквасочной микрофлоры. Основное внимание уделено применению дрожжей для переработки вторичного молочного сырья, в том числе для получения гидролизатов лактозы и галактоолигосахаридов-пребиотиков. Обобщены данные о дрожжах как причинах порчи молочных продуктов и способах ее предотвращения, проанализированы методы определения дрожжей, применяющиеся в молочной промышленности. Выявлены проблемы и перспективы в данной области исследований. Представленные в монографии материалы будут полезны ученым и практикам, работающим в молочной отрасли и пищевой промышленности в целом, а также студентам, обучающимся по программам бакалавриата и магистратуры соответствующих направлений подготовки.



Савина, И. П. Сыропригодность молока. Инновационные пути и решения : монография / И. П. Савина, С. Н. Семёнов. — Воронеж : ВГАУ, 2017. — 159 с. — ISBN 978-5-7267-0946-8. // ЭБС Лань: [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/178834>

Монография посвящена актуальной проблеме получения сыропригодного молока в современных условиях. В работе приведены подробные данные об использовании последних научных достижений в процессе получения молока-сырья с высокими технологическими и физико-химическими характеристиками.



Применение природного сахарозаменителя в технологии молочных продуктов : монография / Е. Ю. Сергеева, Н. Д. Родина, К. А. Лещуков [и др.]. — Орел : ОрелГАУ, 2023. — 162 с. — ISBN 978-5-93382-376-6. // ЭБС Лань: [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/362399>

В книге рассмотрены практические аспекты использования природного сахарозаменителя стевии в технологии производства молочных продуктов, в частности йогурта, плавленых сыров, сгущенного молока, мороженого и творожной массы. Изложены проблемы использования стевии (стевиозида) в технологии производства, представлена характеристика основного и вспомогательного сырья, изложены результаты органолептических, физико-химических, структурно-механических и микробиологических свойств молочных продуктов с использованием в рецептуре компонентов стевии. Монография может служить справочным пособием для специалистов предприятий молочной промышленности, выпускающих продукты для лечебно-профилактического питания, а так же для студентов направления подготовки 19.03.03 – Продукты питания животного происхождения.



Практическое обоснование применения природных биорегуляторов в производстве молочных продуктов : монография / С. П. Присяжная, Е. И. Решетник, С. Л. Грибанова, Л. М. Уварова ; Дальневост. гос. аграр. ун-т, ТФ, Всерос. науч.-исслед. ин-т сои. - Благовещенск : Дальневосточный ГАУ, 2022. - 177 с. : рис., табл. - URL: <http://irbis.dalga.ru/DigitalLibrary/NI/759.PDF>

В монографии изложены результаты исследований по состоянию производства и потребления молочных продуктов, рассмотрена роль пробиотических культур и натуральных продуктов пчеловодства в коррекции питания и здоровья человека. Освещены научные подходы к созданию функциональных продуктов питания, вопросы качества, безопасности и потребительских свойств подобранных биорегуляторов. Представлен анализ пищевой и биологической ценности разработанных продуктов, результаты научно-исследовательских и технологических работ, приведены результаты экономической эффективности производства. Монография предназначена для научных сотрудников и инженерно-технических работников пищевой промышленности, также представляет интерес для обучающихся вузов.



Решетник Е. И. Научное обоснование технологии ферментированных молочных продуктов на основе биотехнологических систем : [Электронный ресурс] : монография / Е. И. Решетник, В. А. Максимюк, Е. А. Уточкина ; Дальневост. гос. аграр. ун-т. - Благовещенск : Изд-во ДальГАУ, 2013. - 111 с. - URL: <http://irbis.dalga.ru/DigitalLibrary/NI/239.pdf>

В монографии представлены результаты научных исследований по изучению особенностей технологии производства ферментированного продукта с функциональными компонентами. Исследованы функционально-технологические свойства пшеничных отрубей. Дано обоснование целесообразности использования арабиногалактана и дигидрокверцетина в качестве функциональных ингредиентов. Изучены технологические параметры производства белковой основы и творожного продукта.

Монография предназначена для магистров, аспирантов и студентов ВУЗов, обучающихся по направлениям 260200 «Продукты питания животного происхождения», 260100 «Продукты питания из растительного сырья», научных и инженерно-технических работников пищевой промышленности.