Національний університет харчових технологій

Науково-технічна бібліотека

Відділ інформаційно-аналітичної та довідково-бібліографічної роботи

Дайджест

Технологія молока і молочних продуктів

Київ 2018

Технологія молока і молочних продуктів : дайджест. Вип. 41 [Електронний ресурс] / Нац. ун-т харч. технол., Наук.-техн. б-ка ; підгот. О. В. Олабоді. – Київ, 2017. – 28 с. – Режим доступу : http://library.nuft.edu.ua. – Назва з екрана.

Дайджест містить інформацію про наявність в фондах Науково-технічної бібліотеки НУХТ, літератури з питань технології молока та молочних продуктів, обладнання молочної галузі за 2000-2017 рр.

Видання адресоване науковцям, викладачам, студентам та всім зацікавленим.

Від упорядника

Молоко є унікальним продуктом по своїй живильній цінності. Висока цінність молока обумовлена великим вмістом вітамінів, а також мікроелементів. Молоко і молочні продукти містять у своєму складі велику кількість поживних речовин: ферменти, солі, жири, білки, вуглеводи. Молоко є основним продуктом, з якого виробляють велику кількість молочних продуктів: вершки, сири, кисломолочні продукти. Промислове виробництво молока і молочних продуктів складається з окремих технологічних процесів, що ґрунтуються на хімічних, фізичних, біохімічних, мікробіологічних та інших способах впливу на сировину або їхньою комбінацією.

Метою цього Дайджесту є ознайомлення наукових працівників, викладачів, аспірантів і студентів університету з вибірковим аналітичним обзором наукових видань з технології молока та молочних продуктів та обладнання молочної промисловості за період з 2000 по 2017 рр.

Книги, навчальні видання, довідники, монографії

Арсеньева Т. П. Справочник технолога молочного производства : Технология и рецептуры. Т. 4 : Мороженое / Т. П. Арсеньева ; под ред. К. К. Горбатовой. – Санкт-Петербург : Гиорд, 2003. – 184 с. -

Аннотация : приведены технология производства мороженого, общие принципы составления смесей, схема технологического процесса. Даны особенности технологии мороженого различных видов, типовые рецептуры на мороженое, глазурь и вафли.

Божидарнік Т. В. Розвиток молокопродуктового підкомплексу АПК в умовах глобалізації : теоретико-методологічні та прикладні аспекти : монографія / Т. В. Божидарнік. – Луцьк : РВВ Луцького НТУ, 2011. – 412 с.

Анотація : монографія присвячена дослідженню розвитку молокопродуктового підкомплексу АПК в умовах глобалізації. Розглянуто теоретичні та методологічні основи формування молокопродуктового підкомплексу, проблеми його розвитку в сучасних умовах, вплив глобалізації на формування молокопродуктових підкомплексів національних господарств. Досліджено ресурсні та інфраструктури, передумови розвитку молокопродуктового підкомплексу АПК, проаналізовано сировинну базу та виробничо-технічний потенціал, виявлено особливості функціонування інституціоналізованих форм підприємницької діяльності. Розроблено механізми інвестиційного забезпечення реалізації підприємницьких проектів у молокопродуктовому підкомплексі АПК на основі вивчення зарубіжного досвіду та створення інтегрованих підприємницьких структур. Удосконалено систему економічною регулювання національного ринку молочної продукції шляхом застосування перспекгивних інструментів фінансово-економічного стимулювання нарощення сировинної бази виробництва молокопродуктів. Обгрунтовано перспективні напрями розвитку молокопродуктовог о підкомплекесу АПК Волинської області на основі оцінки струкгурних зрушень та створення молочних кластерів.

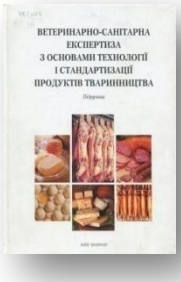
Бредихин, С. А. Технология и техника переработки молока / С. А. Бредихин, Ю. В. Космодемьянский, В. Н. Юрин. – Москва : Колос, 2001. – 400 с.

Аннотация : рассмотрены общие технологические операции и применяемое оборудование для переработки молока. Описаны технологии питьевого молока и сливок, кисломолочных продуктов и молочных консервов. Даны сведения о технологическом оборудовании и его технические характеристики. Описаны правила проведения лабораторного контроля и сертификации молочной продукции. Изложены основные требования контроля качества переработки молока

Бредихин С. А. Техника и технология производства сливочного масла и сыра / С. А. Бредихин, В. Н. Юрин. – Москва : КолосС, 2007. – 319 с.

Аннотация : рассмотрены общие технологические операции и оборудование, применяемое для переработки молока. Описана технология сливочного масла и сыра. Изложены основные требования контроля качества и безопасности переработки молока. Описаны правила проведения лабораторного контроля и сертификации молочной продукции.

Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва : підручник / О. М. Якубчак, В. І. Хоменко, С. Д. Мельничук, В. М. Ковбасенко ; за ред. О. М. Якубчак, В. І. Хоменка. – 2-е вид., випр., доп. – Київ : Біопром, 2005. – 800 с.

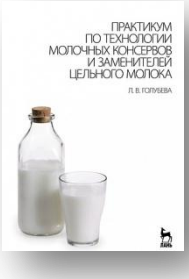


Анотація : висвітлені питання ветеринарно-санітарної експертизи з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва. Важливе місце відводиться технології одержання, переробки, транспортування і зберігання продуктів тваринництва. Викладено порядокпроведення експертизи м'яса, молока, продуктів їх переробки, яєць, рибних продуктів, меду, сировини тваринного походження. Наведено вимоги чинних нормативно-правових актів до забійних тварин, їх переробки, дослідження органів і туш та їх ветеринарно-санітарної оцінки.

Востроилов А. В. Основы переработки молока и экспертиза качества молочных продуктов : учеб. пособие / А. В. Востроилов, И. Н. Семенова, К. К. Полянский. – Санкт-Петербург, 2010. – 512 с.

Аннотация : 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.

Голубева Л. В. Практикум по технологии молочных консервов и заменителей цельного молока : учеб. пособие / Л. В. Голубева. – Санкт-Петербург : Лань, 2010. – 208 с.



Аннотация : 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. Даны современные методы исследования. Книга предназначена для студентов и специалистов молочной промышленности.

Горбатова К. К. Биохимия молока и молочных продуктов : учебник / К. К. Горбатова. – 3-е изд., перераб. и доп. – Санкт-петербург : Гиорд, 2003. – 320 с.

Аннотация : рассмотрены химический состав, свойства молока, биохимические и физико-химические изменения молока при хранении и обработке. Описаны процессы, происходящие при производстве кисломолочных продуктов, сыра, масла, спредов, молочных консервов, детских и других продуктов.

Горбатова К. К. Химия и физика молока и молочных продуктов : учебник / К. К. Горбатова, П. И. Гунькова ; под ред. К. К. Горбатова. – Санкт-Петербург : Гиорд, 2012. – 336 с.

Аннотация : рассмотрены химический состав, свойства молока, синтез его составных частей в клетках молочной железы, биохимические и физико-химические изменения молока при хранении и обработке. Описаны процессы, происходящие при производстве кисломолочных продуктов, сыра, масла, спредов, молочных консервов, детских продуктов и продуктов из вторичного молочного сырья. Учебник, состоящий из теоретической части и практикума, предназначен для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению 260200.62 «Продукты питания животного происхождения»

Грек О. В. Молокопереробка. Інновації : підручник / О. В. Грек, О. О. Красуля ; М-во освіти і науки України, Нац. ун-т харч. технол. – Київ : НУХТ, 2017. – 390 с.

Аннотація : наведено інноваційні рішення щодо розширення асортименту молочних продуктів, визначення критеріїв вибору поліфункціональних інгредієнтів для забезпечення продуктів незамінними нутрієнтами, збалансування та ін. Особливу увагу приділено сучасному технічному рівню оброблення молока, дано зображення та характеристики технологічного обладнання, апаратурне оформлення інноваційних технологій молочних і молоковмісних продуктів. Розглянуто ідентифікацію складу моло ка незбираного та інгредієнтів для збереження показників якості і збагачення молочних продуктів. Наведено інформацію щодо технічних рішень з миття та дезінфекції технологічного обладнання, характеристику мийних засобів, сучасних видів упаковки тощо.

Грек О. В. Технологія комбінованих продуктів на молочній основі : підручник / О. В. Грек, Т. А. Скорченко ; Нац. ун-т харч. технол. – Київ : НУХТ, 2012. – 362 с.

Анотація : викладено сучасні технології комбінованих продуктів на молочній основі. Розглянуто особливості технології питних видів молока комбінованого складу сировини, кисломолочних напоїв, сиру кисломолочного та сиркових і сметанних виробів, спредів, сирних і сирних плавлених продуктів, дитячих харчових продуктів, сухих та згущених молоковмісних консервів, комбінованих продуктів на основі маслянки та сироватки. Особливу увагу приділено продуктам сучасного асортименту, в тому числі розробленим у Національному університеті харчових технологій. Це сиркові пасти, згущені молочні консерви з фруктозою, збагачені соєвими білками, сухі багатокомпонентні суміші десертного призначення, сметанні продукти. Представлено технологічні схеми виробництва комбінованих продуктів на молочній основі, обгрунтовано технологічні параметри виробництва.

Грек О. В. Технологія продуктів зі знежиреного молока, молочної сироватки і маслянки : навч. посібник / О. В. Грек, Г. Є. Поліщук, О. О. Онопрійчук ; МОН молоді та спорту України, Нац. ун-т харч. технол. – Київ : НУХТ, 2011. – 210 с.

Анотація : наведено склад і властивості знежиреного молока, сироватки і маслянки, доведено доцільність їх комплексного та раціонального перероблення, систематизовано сучасний асортиментний ряд продуктів із вторинних молочних ресурсів, розглянуто основні технології їх одержання.

Грек О. В. Технологія сиру кисломолочного та сиркових виробів : навч. посібник / О. В. Грек, Т. А. Скорченко ; Нац. ун-т харч. технол. – Київ : НУХТ, 2009. – 235 с.

Анотація : викладено традиційні технології виробництва згущених молочних консервів з цукром, стерилізованих без цукру, сухих молочних продуктів і сумішей для дитячого харчування, особливості технології молочних консервів сучасного асортименту: з фруктозою, комбінованих згущених молочних консервів з використанням соєвмісної сировини та рослинних жирів, сухих молочних продуктів підвищеної розчинності, багатокомпонентних молочних сумішей, адаптованих дитячих молочних продуктів, сумішей лікувально-профілактичного призначення. Розглянуто причини виникнення вад молочних консервів та заходи щодо їх усунення. Наведено апаратурно-технологічні схеми виробництва молочних консервів з використанням сучасного обладнання. Обґрунтовано технологічні параметри виробництва.

Дмитриченко М. И. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов : учеб. пособие / М. И. Дмитриченко, Т. В. Пилипенко. – Санкт-Петербург : Питер, 2004. – 352 с.

Аннотация : раскрыты вопросы товароведения и экспертизы пищевых жиров, молока и молочных продуктов; даются подробные характеристики этих групп товаров, приведены основные показатели качества, рассмотрены основы производства и хранения. Особое внимание уделено химическому составу, пищевой ценности, вопросам проведения сертификации, идентификации этих групп товаров и определению их фальсификации. Многие материалы впервые публикуются в обобщенном виде.

Єресько Г. О. Технологічне обладнання молочних виробництв : навч. посіб. / Г. О. Єресько, М. М. Шинкарик, В. Я. Ворощук. – Київ : Інкос, Центр навч. літ., 2007. – 344 с.

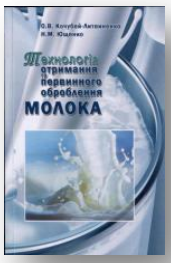
***Анотація* :** описані конструкції, принцип роботи і умови експлуатації технічного обладнання молочним виробництв. Подані як типові конструкції для молочних підприємств України, так і сучасні розробки вітчизняних і зарубіжних фірм, вказані напрямки удосконалення обладнання. Наведені основні розрахунки технологічних машин і апаратів, необхідні для визначення їх продуктивності, належної потужності, витрат робочих середовищ.

Іванов С. В. Молокопереробка. Промисловий інжиніринг : підручник / С. В. Іванов, О. В. Грек, Т. Г. Осьмак ; М-во освіти і науки України, Нац. ун-т харч. технол. – Київ : НУХТ, 2017. – 275 с.

Анотація : висвітлено сучасні принципи організації промислового інжинірингу – комплексу інженерно-консультаційних послуг, які пов’язані зі створенням об’єктів молокопереробної промисловості, а також забезпеченням функціонування підприємств за широким спектром цілей їх маркетингової діяльності. Особливу увагу приділено будівельному інжинірингу з урахуванням сучасних принципів нарощування потужностей, принципів розміщення підприємств і розроблення генерального плану та ін. Наведено інформацію з технологічного інжинірингу з описами автоматизації та механізації технологічних процесів, вимогами санітарного нагляду за обладнанням, енергозабезпечення молокопереробних підприємств та ін.

Косой, В. Д. Реология молочных продуктов (полный курс) : учебник / В. Д. Косой, Н. И. Дунченко, М. Ю. Меркулов. – Москва : ДеЛи принт, 2010. – 826 с.

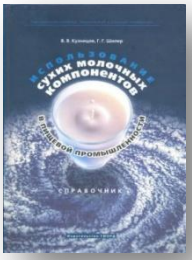
Аннотация : изложены теоретические основы реологии на примере молочных продуктов, а также методы исследования и обработки экспериментальных данных в объеме учебного курса. Показана роль реологии в оптимизации и автоматизации технологических процессов на всех этапах производства молочных продуктов (от сырья до готовых изделий) с заданными значениями химического состава и консистенции, оцениваемой реологическими характеристиками. Для их определения рассмотрены современные инструментальные методы контроля и конструкции приборов. Показано влияние технологических и механических факторов на поведение продуктов с различной структурой – от структурированной жидкости (молоко) до практически твердого тела (закаленное мороженое) – в процессе их обработки. Особое внимание уделено межоперационному трубопроводному транспорту структурированных жидкостей и вязко-пластических сред. Для закрепления полученных теоретических знаний в учебник включены методические материалы для проведения лабораторных и практических занятий, а также для самостоятельной работы студентов.



Кочубей-Литвиненко, О. В. Технологія отримання та первинного оброблення молока : підручник / О. В. Кочубей-Литвиненко, Н. М. Ющенко ; Нац. ун-т харч. технол. – Київ : НУХТ, 2013. – 211 с.

Анотація : наведено характеристику основних порід корів, поширених в Україні. Описано різні види кормів і кормових засобів для, основи складання раціонів годівлі. Наведено особливості годівлі дійних і сухостійних корів та методи контролю повноцінності їх раціону. Розглянуто хімічний склад коров"ячого молока, біосинтез складових молока, основи фізіології молокоутворення та молоковіддачі. Проаналізовано фактори, що впливають на надої, склад і властивості молока. Описано способи доїння, основи організації первинного оброблення молока на фермах. Розглянуто санітарно-гігієнічні та протиепідемічні аспекти отримання молока високої якості.

Кузнецов В. В. Использование сухих молочных компонентов в пищевой промышленности: Справочник / В. В. Кузнецов, Г. Г. Шилер. – Санкт-Петербург : Гиорд, 2006. – 480 с.



Анотація : книга содержит информацию о революционных изменениях в производстве и применении молочных продуктов и отдельных ингредиентов молока. После новых исследований в области питания молочные ингредиенты стали вводиться в состав практически всех продуктов функционального питания, повышая их пищевую ценность, обогащая биологически активными веществами и улучшая технологические свойства. Приведены практические рекомендации по устранению белкового дефицита в рационе питания населения.

Кузнецов, В. В. Справочник технолога молочного производства : Технология и рецептуры. Т. 6 : Технология детских молочных продуктов / В. В. Кузнецов, Н. Н. Липатов. – Санкт-Петербург : Гиорд, 2005. – 512 с.

Анотація : представлена общая технология продуктов детского и диетического питания на молочной основе, технология приготовления и виды заквасок. Рассмотрены вопросы контроля производства и качества заквасок, санитарная обработка технологического оборудования и тары.

Кузьмін Є. С. Ефективність інвестицій підприємств молочної промисловості : монографія / Є. С. Кузьмін. – Київ : ІАЕ, 2015. – 254 с.

Анотація : узагальнено і поглиблено теоретико-методологічні засади ефективності інвестицій, здійснено оцінку сучасних умов та напрямів інвестування, показників і факторів ефективності, а також обґрунтовано шляхи підвищення ефективності інвестицій підприємств молочної промисловості.

Методичні положення та норми продуктивності у виробництві молочних продуктів / В. В. Вітвіцький, Г. Т. Шкурін, В. І. Ковальчук, А. Є. Величко. – Київ : Украгропромпродуктивність, 2005. – 468 с.

Анотація : викладено методику розрахунку та норми продуктивності і часу на виробництво молочних продуктів та морозива, проведення аналізів з технохімічного та мікробіологічного контролю, нормативи чисельності робітників з обслуговування допоміжних цехів і дільниць.

Мирончук В. Г. Мембранні процеси в технології комплексної переробки молочної сироватки : монографія / В. Г. Мирончук, Ю. Г. Змієвський ; МОН України, НУХТ. – Київ : НУХТ, 2013. – 153 с.

Анотація : викладені результати досліджень по застосуванню мембранних процесів в технології комплексної переробки молочної сироватки. Особливу увагу приділено нанофільтрації, електродіалізу і мембранній дистиляції за умов розділення молочної сироватки та її складових елементів. Запропоновано нові машинно-апаратурні схеми комплексної переробки молочної сироватки із застосуванням мембранних способів розділення рідких харчових середовищ.

Меркулова, Н. Г. Производственный контроль в молочной промышленности : практ. руководство / Н. Г. Меркулова, М. Ю. Меркулов, И. Ю. Меркулов. – Санкт-Петербург : Профессия, 2010. – 656 с.

Аннотация : в книге подробно рассмотрен весь спектр вопросов работы лаборатории современного предприятия молочной промышленности. Большое внимание уделено вопросам организации работы лаборатории, управления ее деятельностью. Даны рекомендации по выбору оборудования, указаны методы производственного контроля, применяемые в молочной промышленности. Приведены методики определения основных характеристик конкретных молочных продуктов, а также контроля сырья, ингредиентов и упаковки. Помимо широко известных, стандартизированных методик, описаны возможности современных методов исследования. Для практических работников представляют интерес основные принципы внедрения системы НАССР на предприятиях отрасли. Книгу можно рассматривать как практическое и справочное пособие для работников лабораторий предприятий молочной промышленности, специалистов органов санэпиднадзора и сертификации.

Мікробіологія молока і молочних продуктів з основами ветеринарно-санітарної експертизи : навч. посіб. / О. М. Бергілевич, В. В. Касянчук, В. З. Салата и др. ; ред. В. В. Касянчук. – Суми : Унів. кн., 2010. – 320 с.

Анотація : узагальнено відомості із систематики, морфології та біологічних властивостей мікроорганізмів молока й молочних продуктів, висвітлено роль мікроорганізмів у формуванні їх якості та безпечності. Розглянуто особливості мікробіологічних процесів, наведено основні мікробіологічні показники молочних продуктів згідно з чинними нормативно-технічними документами.

Мікробіологія молока і молочних продуктів : практикум : навч. посіб. / О. М. Бергілевич, В. В. Касянчук, І. Г. Власенко, М. Д. Кухтін ; ред. В. В. Касянчук. – Суми : Унів. кн., 2010. – 320 с.

Анотація : практикум складається з трьох розділів. У розділі «Загальна мікробіологія» викладені методи вивчення загальної мікробіологічної техніки, у розділі «Спеціальна мікробіологія» наведені методи мікробіологічного дослідження молока та молочних продуктів відповідно до нормативних документів. Розділ «Науково-дослідна робота» містить загальні методичні вказівки з проведення наукової роботи, орієнтовні теми та послідовність їх виконання.

Молоко та молочні продукти (GMP. HACCP) : довідник / ред. О. М. Якубчак. – Київ : Біопром, 2010. – 168 с.

Анотація : у довіднику в доступній формі висвітлені нові вимоги до виробництва, переробки молока (належна виробнича практика - GMP), системного забезпечення безпечності молока та молочних продуктів (HACCP). Рекомендації, запропоновані фахівцями молочної галузі за підтримки Державного комітету ветеринарної медицини допоможуть спеціалістам, які займаються виробництвом і переробкою молока, лікарям ветеринарної медицини, студентам ОКР "Магістр", відповідним науковим установам та іншим суб"єктам, що діють на продовольчому ринку, запровадити заходи продовольчого законодавства ЄС. Настанова щодо концепції аналізу ризиків в критичних точках управління в доступній формі містить теоретичні аспекти та підходи до практичного впровадження системи HACCP і буде корисною як фахівцям молочної галузі, так і контролюючим організаціям. Освоєна мета – допомогти всім учасникам ланцюга – від первинного виробництва молока, промислової його переробки і отримання молочних продуктів, а також контролюючим службам краще зрозуміти та на практиці забезпечити виконання вимог ЄС.

Мусина О. Н. Поликомпонентные продукты на основе комбинирования молочного и зернового сырья : монография / О. Н. Мусина, М. П. Щетинин. – Барнаул : Изд-во Алт. ун-та, 2010. – 244 с

Аннотация : монография посвящена разнообразным продуктам, созданным на основе комбинирования молочного и зернового сырья. Представлена информация о зерновых компонентах таких продуктов. Проанализирована эволюция концепций в области здорового питания

Нужин Е. В. Гомогенизация и гомогенизаторы : монография / Е. В. Нужин, А. К. Гладушняк. – Одесса : Печатный дом, 2007. – 264 с.

Аннотация : рассмотрены проблемы движения молока, как двухфазной среды, с большими скоростями. Особое внимание уделено процессам деформации и распада жидких дисперсных частиц (жировых глобул) в потоке молока. Изложены методы расчета главных характеристик процесса гомогенизации.

Обладнання для виробництва морозива : навч. посібник / І. І. Бартковський, О. М. Рибак, Г. Є. Поліщук та ін. ; Нац. ун-т харч. технол., Одес. нац. акад. харч. технол., АУВ "Морозиво і заморож. прод.". – Київ : Поліграфич, 2014. – 316 с.

Анотація : наведено сучасне обладнання для підготовки, теплового та механічного оброблення, фрезерування сумішей та формування і загартування морозива

Практикум з технології молока та молочних продуктів : навч. посіб. / О. В. Грек, Н. М. Ющенко, Т. Г. Осьмак та ін. ; М-во освіти і науки України, Нац. ун-т харч. технол. – Київ : НУХТ, 2015. – 431 с.

Анотація : розглянуто сучасні методи дослідження молока та молочних продуктів, наведено принципи контролю з використанням стандартних, загальноприйнятих і модифікованих методів вимірювання. Кожна лабораторна робота супроводжується коротким описом теоретичних відомостей і поясненням суті методик проведення аналізу, хімізму реакцій і розрахунковими формулами.

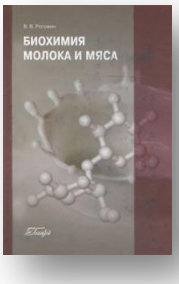
Проектирование предприятий молочной промышленности с основами промстроительства : учеб. пособие / Л. В. Голубева, Л. Э. Глаголева, В. М. Степанов, Н. А. Тихомирова. – Санкт-петербург : ГИОРД, 2010. – 288 с.

Аннотация : рассмотрены основные типы предприятий, основы автоматизированного проектирования, изложены основные вопросы проектирования и сметной документации при строительстве и реконструкции предприятий. Дан перечень типовых проектов заводов, их особенности и преимущества перед индивидуальными проектами. Приведены особенности курсового и дипломного проектирования, дипломной работы для бакалавриата. Книга предназначена для студентов, а также может быть полезна широкому кругу специалистов молочной промышленности.

Промислові технології переробки м'яса, молока та риби : підручник / Ф В. Перцевий, О. Г. Терешкін, П. В. Гурський та ін. ; за ред. Ф. В. Перцевого, О. Г. Терешкіна, П. В. Гурського. – Київ : Інкос, 2014. – 340 с

Анотація : приділено особливу увагу чинникам, які впливають на формування якості та безпеки продукції: характеристиці сировини, особливостям технологічних процесів виробництва харчової продукції та візуальному представленню технологічних схем в 2D і 3D форматах для кращого розуміння взаємодії обладнання та протікання технологічних процесів.

Рогожин, В. В. Биохимия молока и мяса : учебник / В. В. Рогожин. – Санкт-Петербург : Гиорд, 2012. – 456 с.

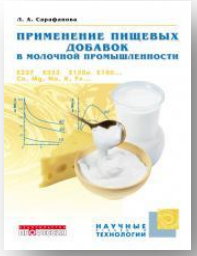


Анотація : рассмотрены химический состав и физико-химические свойства основных компонентов молока и мяса. Описаны физиолого-биохимические процессы в молочной железе и в мышцах, показано протекание физико-химических и биологических реакций, протекающих при производстве маточных и мясных продуктов. Приводятся методы технологической переработки вторичного молочного сырья (обезжиренное молоко, пахта, маточная сыворотка), способы производства молочно-белковых концентратов (казеин, лактоза). Рассмотрено влияние различных режимов обработки и холодильного хранения на качество мяса.

Савченко О. А. Актуальні питання технології молочно-білкових концентратів : теорія і практика : монографія / О. А. Савченко, О. В. Грек, О. О. Красуля ; Нац. ун-т біоресурсів і природокористування України. – Київ : Компринт, 2015. – 293 с.

Анотація : узагальнені як традиційні, так і інноваційні способи переробки молочної сировини на білкові концентрати. Приведена інформація щодо сировинних ресурсів та їх фізико-хімічних, біологічних і технологічних властивостей. Розглянуті теоретичні аспекти процесів, які формують виробництво білкових продуктів - методи виділення, концентрування і технологічної обробки білків молока. Коротко описані сучасні технології виробництва молочно-білкових продуктів, а саме інноваційні технології сиру кисломолочного та виробів на його основі, сирів сичужних і сирних продуктів та білкових концентратів з використанням згущення та сушіння або баромембранної обробки. Видання розраховано для студентів, аспірантів і викладачів вищих навчальних закладів, а також фахівців молочної промисловості.

Сарафанова, Л. А. Применение пищевых добавок в молочной промышленности / Л. А. Сарафанова. – Санкт-Петербург : Профессия, 2010. – 224 с.



Анотація : настоящее издание продолжает серию книг для технологов-практиков, посвященных применению пищевых добавок в конкретных отраслях пищевой промышленности. В предлагаемой книге рассмотрены особенности использования пищевых добавок в производстве молочных продуктов. Приведено определение пищевых добавок, дана их классификация, описаны особенности применения тех или иных добавок в зависимости от цели их использования, даны подробные рекомендации по выбору добавок. Подробно рассмотрены свойства тех классов добавок, которые применяются в молочной промышленности. В книге содержится большое количество приложений, включающих в себя инструкции и нормативные акты и предназначенных для облегчения поиска информации по регламентируемым показателям и требованиям.

Скорченко, Т. А. Технологія дитячих молочних продуктів : навч. посібник / Т. А. Скорченко, О. В. Грек ; Нац. ун-т харч. технол. – Київ : НУХТ, 2012. – 330 с.

Анотація: викладено технологію адаптованих рідких, пастоподібних, сухих, лікувально-профілактичних дитячих молочних продуктів сучасного асортименту сухих каш для дитячого харчування, молочних продуктів для дітей шкільного віку, основи отримання рецептурних компонентів. Наведено апаратурно-технологічні схеми виробництва дитячих молочних продуктів, обгрунтовано технологічні параметри виробництва.

Скорченко Т. А. Технологія молочних консервів : навч. посібник / Т. А. Скорченко ; МОН України, Нац. ун-т харч. технол. – Київ : НУХТ, 2007. – 232 с.

Анотація : викладено традиційні технології виробництва згущених молочних консервів з цукром, стерилізованих без цукру, сухих молочних продуктів і сумішей для дитячого харчування, особливості технології молочних консервів сучасного асортименту: з фруктозою, комбінованих згущених молочних консервів з використанням соєвмісної сировини та рослинних жирів, сухих молочних продуктів підвищеної розчинності, багатокомпонентних молочних сумішей, адаптованих дитячих молочних продуктів, сумішей лікувально-профілактичного призначення. Розглянуто причини виникнення вад молочних консервів та заходи щодо їх усунення. Наведено апаратурно-технологічні схеми виробництва молочних консервів з використанням сучасного обладнання. Обґрунтовано технологічні параметри виробництва.

Тёпел А. Химия и физика молока : учебник : пер. с нем. / А. Тёпел ; под ред. С. А. Фильчаковой. – Санкт-Петербург : Профессия, 2012. – 832 с.

Аннотация : книга представляет собой перевод последнего издания классического немецкого учебника, широко известного среди специалистов молочной промышленности. В нем отражены последние научные достижения, приведены новейшие данные о составе молока и его изменениях при технологической обработке. Подробно рассмотрены отдельные составляющие молока – как макрокомпоненты (вода, липиды, белки, углеводы, соли), так и микрокомпоненты (витамины, ферменты, защитные вещества, микроэлементы и др.). Дано глубокое описание физических характеристик молока, прослежена взаимосвязь физических свойств и химического состава. Приведена оценка молока как пищевого продукта в соответствии с последними разработками ученых-диетологов. Молоко как сырье для дальнейшей переработки также рассмотрено с позиций современной науки и технологии. Большое внимание уделено современным методам исследования и вопросам безопасности молочных продуктов.

Технологічні розрахунки у молочній промисловості : навч. посібник / Г. Є. Поліщук, О. В. Грек, Т. А. Скорченко та ін. ; Нац. ун-т харч. технол. – Київ : НУХТ, 2013. – 343 с.

***Анотація* :** наведено класифікацію основних груп молочних продуктів, загальні технологічні операції виробництва молочних продуктів, основні формули для їх продуктового розрахунку, приклади розрахунків основних груп молочних продуктів і типові рецептури для нормативного методу розрахунку.

Технологічні комплекси харчових виробництв : навч. посібник / В. І. Теличкун, О. М. Гавва, Ю. С. Теличкун та ін. ; Нац. ун-т харч. технол. – Київ : Сталь, 2017. – 456 с.

Анотація : посібником охоплені технологічні комплекси виробництва більшості продуктів хлібопекарської, кондитерської, макаронної, зернової, м'ясної і молочної, цукрової, жирової і бродильної галузей промисловості. Видання допоможе передати студентам знання про харчовий продукт, історію і особливості його виробництва, товарознавчі аспекти, сировину для виробництва продукту, технологічну схему і стадії виробництва, а також машинно-апаратурну схему виробництва продукту з врахуванням її апаратурного забезпечення.

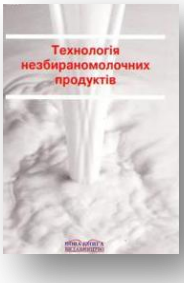
Технологія молочних продуктів : підручник / Г. Є. Поліщук, О. В. Грек, Т. А. Скорченко та ін.; М-во освіти і науки України, Нац. ун-т харч. технол. – Київ : НУХТ, 2013. – 502 с.

Анотація : наведено вітчизняну класифікацію основних груп молочних продуктів та вимоги до їх якості відповідно до сучасної нормативної бази, обґрунтовано режими технологічних операцій, викладено особливості виготовлення окремих видів молочних продуктів із застосуванням сучасного обладнання та раціональних способів виробництва.

Технологія морозива : навч. посібник / І. І. Бартковський, Г. Є. Поліщук, Т. Є. Шарахматова, Л. Л. Туровська ; Нац. ун-т харч. технол. – Київ : Фенікс, 2010. – 248 с.

Анотація : наведено вітчизняну класифікацію морозива, вимоги до якості сировини та готової продукції відповідно до сучасної нормативної бази, обґрунтовано технологічні режими основних технологічних операцій, викладено особливості виготовлення окремих видів морозива із застосуванням сучасного обладнання, основні методи визначення якості морозива та розрахунки рецептур.

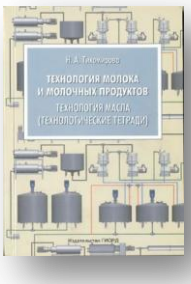
Технологія незбираномолочних продуктів : навч. посібник / Т. А. Скорченко, Г. Є. Поліщук, О. В. Грек, О. В. Кочубей ; Нац. ун-т харч. технол. – Вінниця : Нова Книга, 2005. – 264 с.



Анотація : наведені класичні та сучасні технології незбираномолочних продуктів: питних видів молока та вершків, кисломолочних напоїв, сиру кисломолочного та виробів з нього, сметани, морозива, молочних десертів. Викладені особливості технології основних груп незбираномолочних продуктів, представлені апаратурно-технологічні схеми з урахуванням сучасних видів обладнання та раціональних способів виробництва. Особливу увагу приділено обґрунтуванню технологічних параметрів виробництва, розібрані причини виникнення вад незбираномолочних продуктів, вказані заходи щодо їх усунення, представлені принципові схеми основних технологій.

Технологія сиру : підручник / Ю. Г. Сухенко, Г. Є. Поліщук, Р. Й. Раманаускас, Т. І. Шингарева ; під заг. ред. Ю. Г. Сухенка; Нац. ун-т біоресурсів і природокористування України. – Київ : Компринт, 2015. – 412 с.

Анотація : систематизовано наукові досягнення і практичний досвід науковців та інженерів-технологів сироробної галузі України, Литви і Білорусі. Зокрема, наведено сучасну класифікацію сирів, вимоги до якості молока, особливості застосування бактеріальних заквасок, молокозсідальних ферментів, викладено технологію нових видів сирів, зокрема термокислотних і плавлених, з врахуванням сучасних тенденцій розвитку харчової промисловості та апаратурного оформлення технологічних процесів. Розглянуті конструкції та інженерні розрахунки технологічного обладнання для виробництва різновидів сирів. Для студентів вищих навчальних заходів напрямів підготовки: харчові технології та інженерія; технології виробництва і переробки продукції тваринництва; біотехнологія; процеси, машини та обладнання агропромислового виробництва. Навчальне видання також буде корисним для викладачів, аспірантів, спеціалістів сироробної галузі і працівників молочних підприємств.



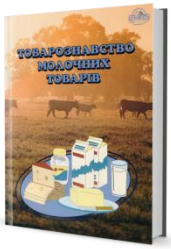
Тихомирова, Н. А. Технология молока и молочных продуктов. Технология масла (технологические тетради) : учеб. пособие / Н. А. Тихомирова. – Санкт-Петербург : Гиорд, 2011. – 144 с.

Аннотация : пособие разработано в соответствии с программой ГОС ВПО для студентов трехуровневой системы подготовки и содержит: историю становления и развития маслоделия; теоретические и практические аспекты производства масла и пасты масляной из коровьего молока: общие технологические схемы производства масла различными способами: частные технологии традиционных видов масла из коровьего молока, масла с повышенным содержанием влаги, масла с вкусовыми компонентами, консервных видов масла, топленого масла, пасты масляной, спредов и топленых жиров

Тихомирова Н. А. Технология продуктов лечебно-профилактического назначения на молочной основе : учеб. пособие / Н. А. Тихомирова. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2010. – 448 с.

Аннотация : рассмотрены история науки о питании, эволюция парадигм питания человека, основные и альтернативные теории питания, социально-экономические проблемы питания и здоровья населения, компоненты пищи и их роль.

Товарознавство молочних товарів : навч. посібник / А. Б. Рудавська, Г. В. Дейниченко, В. М. Козлов, Г. І. Дюкарева. – Київ : Професіонал, 2004. – 312 с.



Анотація : матеріал посібника охоплює всі види молочних товарів і викладений відповідно до програми дисципліни “Товарознавство продовольчих товарів”. Особливу увагу звернуто на харчову цінність, формування асортименту, якості та режимів зберігання молочних товарів.

Хімічний склад і фізичні характеристики молочних продуктів : довідник : навч. посібник / О. М. Скарбовійчук, О. В. Кочубей-Литвиненко, О. А. Чернюшок, В. Г. Федоров ; МОН України ; Нац. ун-т харч. технол. – Київ НУХТ, 2012. – 311 с.

Анотація : наведено вітчизняну термінологію молочної галузі. Розглянуто хімічний склад молочних продуктів, які виробляють вітчизняні підприємства України. Подано оновлені дані щодо фізичних характеристик сировини і молочних продуктів. Для студентів вищих навчальних закладів, які навчаються за напрямом підготовки «Харчові технології та інженерія». Може бути корисний для фахівців виробничих, науково-дослідних і конструкторських установ, які працюють над створенням нових технологічних процесів, обладнання та продуктів молочної галузі.

Храмцов А. Г. Феномен молочной сыворотки : монография / А. Г. Храмцов. – Санкт-Петербург : Профессия, 2012. – 804 с.

Анотація : раскрывается тема промышленной переработки и дальнейшего использования молочной сыворотки. Изложено современное видение автора по данным тематикам. В монографии шаг за шагом рассматривается целый ряд вопросов по составу, свойствам, ценности и управлению качеством молочной сыворотки и ультрафильтратов. Рассказано о современных способах обработки сыворотки и технологии продуктов, с использованием всех компонентов. Кроме того автор рассматривает способы селективного извлечения и синтез производных. Также книга раскрывает ряд направлений, при которых возможно рационально использовать получаемые из сыворотки продукты в полезных целях. Например, в качестве кормов для животных или компонентов мед- и ветпрепаратов. Автор приводит уникальную информацию по маркетингу и технологическому аудиту производств, затрагивает вопросы экономики, экологии и НАССР.

Цехмістренко С. І. Біохімія молока та молокопродуктів : навч. посібник / С. І. Цехмістренко, О. І. Кононський. – Біла Церква : Білоцерк. кн. ф-ка, 2014. – 168 с.

Анотація : посібник складається із розділів, передбачених програмою дисципліни для студентів аграрних вишів. У посібнику викладені фундаментальні питання з біохімії молока і молочних продуктів. Представлені хімічний склад, фізико-хімічні та технологічні властивості молока та аналізуються фактори, що на них впливають. Розглянуто біосинтез основних хімічних компонентів молока, біохімія лактації та головні метаболічні процеси у молочній залозі. Наведено дані щодо біохімічних процесів у молоці та молочних продуктах за транспортування, зберігання та консервування, а також біохімічні основи виробництва деяких молочних продуктів.

Шалапугина Э. П. Технология молока и молочных продуктов : учеб. пособие / Э. П. Шалапугина, Н. В. Шалапугина. – Москва : Дашков и К, 2011. – 304 с.

Аннотация : пособие посвящено вопросам изучения производства различных молочных продуктов. В нем содержатся сведения по составу, производственным расчетам и технологии изготовления питьевого пастеризованного и стерилизованного молока и сливок, кисломолочных продуктов, мороженого, творога, молочных консервов, сливочного масла, сыров, сухих молока, сливок и масла. Описываются современные технологии, оборудование, необходимые для производства данной продукции. Учебное пособие дает студентам точное представление о биохимических и физико-химических процессах, происходящих в молоке при выработке молочных продуктов, и влиянии технологических режимов на качество продукции. Книга содержит большое количество иллюстраций, облегчающих восприятие учебного материала.

Шидловская В. П. Органолептические свойства молока и молочных продуктов : справочник / В. П. Шидловская. – Москва : КолосС, 2000. – 280 с.

Аннотация : приведены органолептические свойства молока и молочных продуктов. Рассмотрены причины и механизмы изменений цвета, структуры, консистенции, вкуса и запаха молока под влиянием зоотехнических и ветеринарных факторов, условий получения, первичной обработки, транспортирования и хранения.