

Содержание

Введение	3
1. Теоретические основы и способы консервирования	
молочных продуктов	8
1.1. Традиционные способы консервирования	8
1.2. Нетрадиционные способы консервирования	12
2. Основные процессы производства молочных консервов	17
2.1. Требования к сырью и особенности его приемки	19
2.2. Дополнительные требования к сырью в производстве консервов	20
2.3. Нормализация	22
2.4. Тепловая обработка	31
2.5. Сгущение	32
2.6. Гомогенизация сгущенного молока	37
3. Молочные консервы на основе абиоза	39
3.1. Виды сгущенных стерилизованных консервов	39
3.2. Технология сгущенных стерилизованных консервов	41
3.3. Пороки сгущенных стерилизованных молочных консервов	47
4. Молочные консервы на основе осмоанабиоза	49
4.1. Виды сгущенных консервов с сахаром	49
4.2. Технология сгущенных молочных консервов	50
4.3. Технология консервов молочных составных сгущенных с сахаром	69
4.4. Технология консервов молокосодержащих сгущенных с сахаром	74
4.5. Консервы сгущенные с сахаром вареные	77
4.6. Новые виды консервов на основе осмоанабиоза	87
4.7. Пороки сгущенных молочных консервов с сахаром	89
4.8. Маркировка сгущенных консервов	92
5. Молочные консервы на основе ксероанабиоза	94
5.1. Виды сушки и их влияние на молоко	94
5.2. Основные виды сухих молочных консервов	96
5.3. Общая технологическая схема производства сухих молочных	
продуктов	96
5.4. Особенности технологии быстрорастворимых сухих молочных	
продуктов	99
5.5. Технология смесей сухих многокомпонентных	106
5.6. Технология сухих молочно-растительных смесей	110
5.7. Технология сухих молокосодержащих продуктов	116
5.8. Технология сухих кисломолочных продуктов	119
5.9. Основные свойства сухих молочных продуктов	121
5.10. Пороки сухих молочных консервов	123
Заключение	125
Приложения	127
Тесты для контроля остаточных знаний	137
Библиографический список	143