

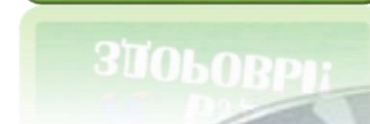
Международный день молока

1 июня

День защиты детей



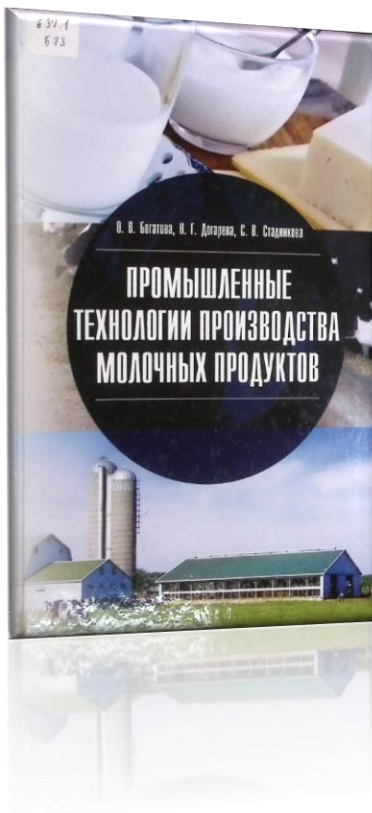
Примечательно, что день молока совпадает еще с одним праздником – Днем защиты детей. И это очень символично. Ведь именно дети в большей степени связаны с потреблением молока. Материнское молоко – первое, чем начинает питаться малыш, именно благодаря ему происходит становление иммунной системы младенца. Молочные каши, йогурты, кисломолочные продукты очень нужны ребенку в период роста для формирования правильного пищеварения, крепких костей и богатырского здоровья.



У молока богатая история. Следы его использования находят археологи. О нем слагают легенды. Например, в Древнем Риме молоко ослици использовали от морщин. Стоит также вспомнить знаменитые молочные ванны Клеопатры. Великая царица знала, что делала. Ведь витамины, которые содержатся в белой жидкости, прекрасно омолаживают кожу.

Молоко активно применялось и в медицине. Им лечили туберкулез, применяли в лечении сердца и почек. Считалось, что больше всего для этого подходит молоко животных, которые вынашивают своих детенышей столько же, сколько и человек.





Богатова, Ольга Викторовна.

Промышленные технологии производства молочных продуктов : учебное пособие для студентов вузов по направлению 260200.62 "Продукты питания животного происхождения" / О. В. Богатова, Н. Г. Догарева, С. В. Стадникова. - СПб. : Проспект Науки, 2014. - 272 с. - ISBN 978-5-903090-98-3

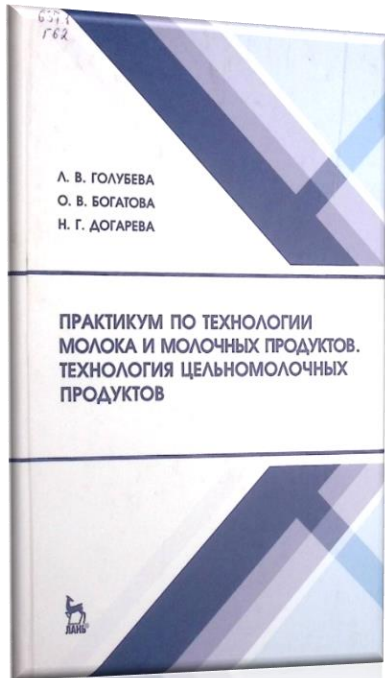
Представлены промышленные технологии производства молока, сливок, кисломолочных продуктов, мороженого, молочных консервов, а также молочных продуктов для детского и лечебного питания. Особое внимание уделено соответствию описанных технологий действующей нормативно-технической документации. Предназначено для студентов вузов и технологов молочных производств.

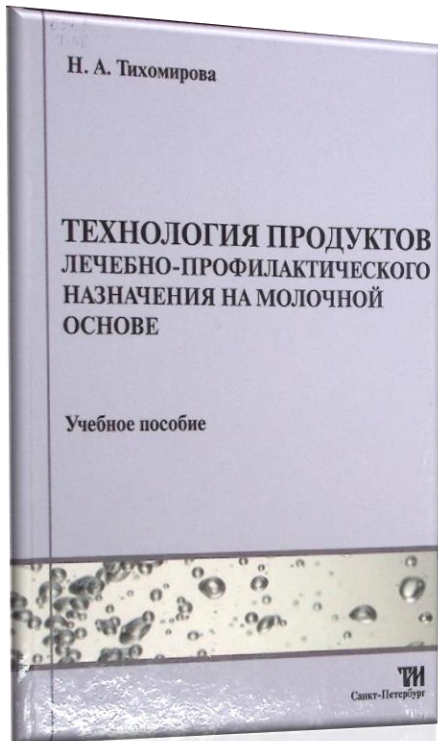


Голубева, Любовь Владимировна.

Практикум по технологии молока и молочных продуктов. Технология цельномолочных продуктов : учебное пособие / Л. В. Голубева, О. В. Богатова, Н. Г. Догарева. - СПб. ; М. ; Краснодар : Лань, 2012. - 384 с. : ил. - (Учебники для вузов. Специальная литература). - ISBN 978-5-8114-1202-0

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





Тихомирова, Наталья Александровна.

Технология продуктов лечебно-профилактического назначения на молочной основе : учебное пособие / Н. А. Тихомирова. - СПб. : Троицкий мост, 2010. - 448 с. : ил. - ISBN 978-5-904406-05-9

В учебном пособии 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 в профилактике и лечении алиментарных заболеваний, медико-биологические требования к питанию детерминированных групп потребителей, характеристика диетических и лечебных свойств молочных продуктов, общая и частная технология продуктов лечебного и специального назначения на молочной основе, классификация и направления использования пищевых и биологически активных добавок к пище, нанопища. В учебном пособии представлен справочный материал и актуализирована информация по сырью, продуктам, НТД и ТД в соответствии с введением в действие Федерального закона от 12.06.2008 г. «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» № 88-ФЗ и СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». Учебное пособие подготовлено для студентов трехуровневой системы подготовки в соответствии с требованиями ГОС ВПО по направлению 260100 «Технология продуктов питания», направлению подготовки дипломированного специалиста 260300 «Технология сырья и продуктов животного происхождения» специальности 260303 «Технология молока и молочных продуктов», а также аспирантов и специалистов, связанных с разработкой, производством и использованием продуктов лечебного, профилактического питания и специального назначения (детского и геродиетического питания, продукты для спорта и фитнеса, корпоративное питание и др.).



Лечебно-профилактическое назначение на молочной основе

Сухая молочная антирефлюксная смесь для предотвращения срыгиваний у детей, а также при наличии функциональных нарушений ЖКТ: кишечных колик и запоров, для смешанного или искусственного вскармливания детей с рождения до 12 месяцев при недостатке или отсутствии грудного молока.

Для опосредованного питания плода и нормального его внутриутробного развития выпускаются специальные продукты для беременных женщин отечественного и зарубежного производства.

Диетические сыры для детей.





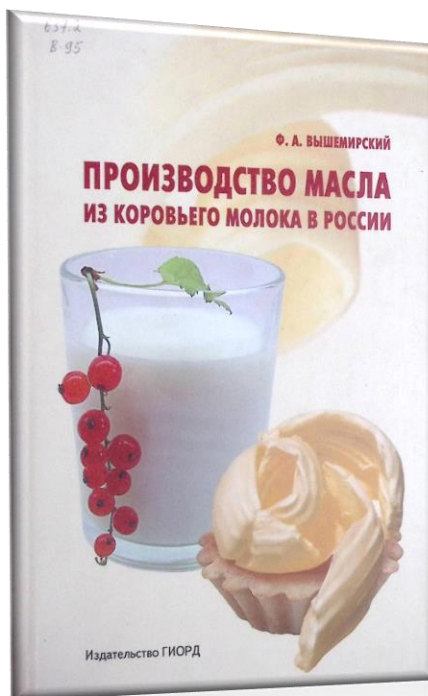
Касьянов, Геннадий Иванович.

Технология продуктов детского питания : учебник / Г. И. Касьянов. - М. : Академия, 2003. - 224 с. - (Высшее образование). - ISBN 5-7695-1227-X

Рассмотрены современное состояние и перспективы развития производства продуктов питания для детей различных возрастных групп. Описаны различные виды сырья растительного и животного происхождения. Изложены технологии продуктов питания функционального назначения, а также продуктов питания на мясной, молочной, рыбной, плодоовощной и крупяных основах. Дана характеристика натуральных пищевых добавок полифункционального назначения. Для студентов вузов, обучающихся по специальности 271400 "Технология продуктов детского и функционального назначения", а также будет полезен студентам и аспирантам, изучающим технологию пищевых производств, инженерно-техническим работникам перерабатывающих предприятий.







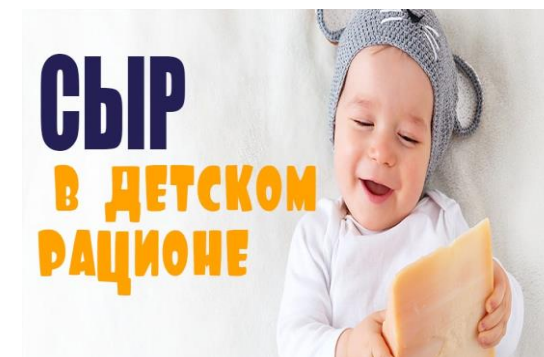
Вышемирский, Франц Адамович.

Производство масла из коровьего молока в России
: научное издание / Ф. А. Вышемирский. - СПб. :
ГИОРД, 2010. - 288 с. : ил. - Библиогр.: с. 275-281.
- ISBN 978-5-98879-123-2

В книге изложены материалы авторского исследования о роли масла в современном питании, становлении маслоделия в России, научно-производственной базе отечественного маслоделия, ассортименте и качестве его, вкладе российских ученых и практиков в мировое маслоделие, а также о целесообразных путях развития спредов. Книга предназначена для специалистов молочной промышленности и всех ее служб, для ученых, учащихся и преподавателей институтов, техникумов и других учреждений, готовящих кадры молочников, руководителей и менеджеров, работающих в пищевой индустрии, для любознательных потребителей и всех патриотов отечественной маслодельной науки и молочного производства.



Сыры способны полностью утолить голод ребенка, дать за короткий срок ощущение сытости, зарядить малыша зарядом энергии. Регулярное поедание сыра оказывает благоприятное влияние на зрение и позволяет ребенку набрать вес при его дефиците. Регулярное пережевывание сыра формирует правильное развитие челюстного аппарата. Присутствие сыра в детском рационе позволяет разнообразить детское меню, расширить вкусовые ощущения ребенка. Он рекомендован детям, страдающим лактазной недостаточностью — он выводит из детского организма все излишки молочного сахара (лактозы).

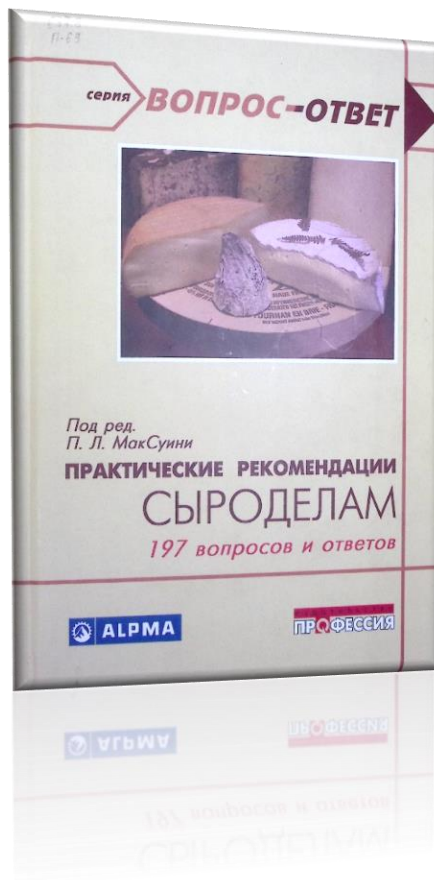


Грудному ребенку вводить в рацион сыры не рекомендуется. А после достижения ребенком 6 месяцев, в его рацион можно вводить творог.

Первое знакомство малыша с сыром (твердыми сортами) должно произойти не раньше, чем ему исполнится 10-11 месяцев. Ребенку в таком возрасте сыр подается в виде прикорма — это позволит не перегружать ЖКТ ребенка продуктом, с высоким содержанием животного белка.



Практические рекомендации сыроделам: 197 вопросов и ответов : научное издание / ред. П. Л. Г. МакСуини. - СПб. : Профессия, 2010. - 374 с. : ил. - (Вопрос-ответ). - Пер. с англ. - ISBN 978-5-904757-09-0

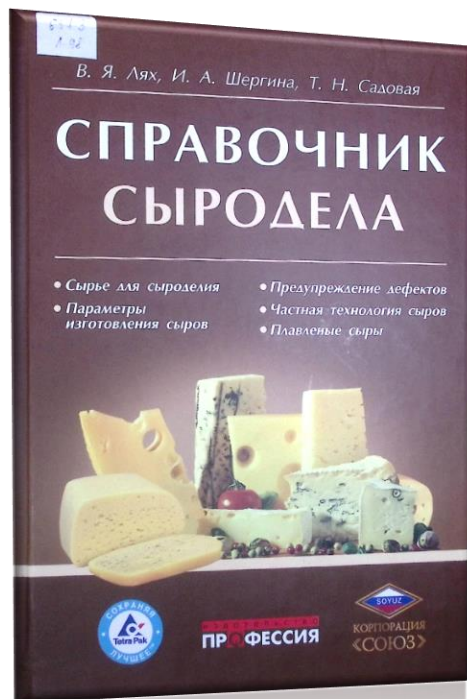


Изложена информация о последних достижениях теории и практики сыроделия в удобной для практиков форме вопросов и ответов. Освещены вопросы отбора и подготовки сырья, режимы проведения отдельных операций при выработке сыра, большое внимание уделено вопросам качества и безопасности этого популярного пищевого продукта. Рассмотрены особенности изготовления и созревания основных групп сыров: сверхтвердых сыров типа Грана, сыров типа Чеддера, типа Голландского и Швейцарского, сыров, созревающих с участием плесеней и слизей, рассольных сыров, а также сыров типа паста-филата на примере Моцареллы с низким содержанием влаги. Даны рекомендации по производству свежих сыров (типа сыра Коттедж), плавленых сыров и аналогов сыров. Книга предназначена для специалистов молочной отрасли, она также будет полезна преподавателям и студентам пищевых специальностей вузов.



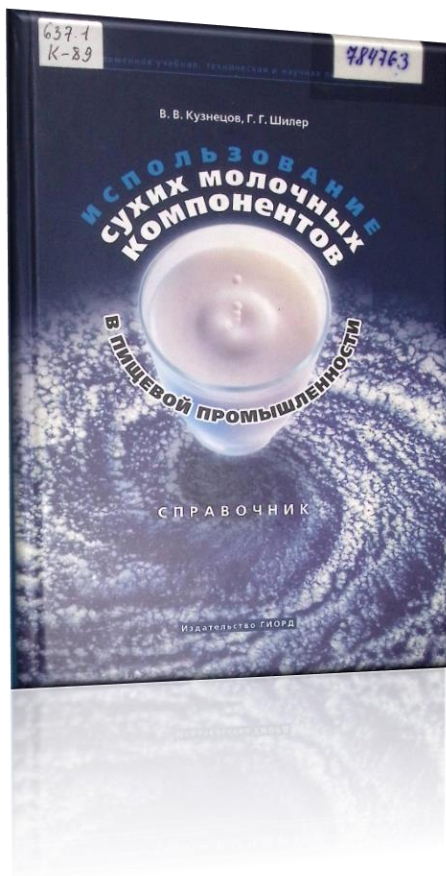
Лях, Вера Яковлевна.

Справочник сыродела : [Комплект] : справочное издание / В. Я. Лях, И. А. Шергина, Т. Н. Садовая. - СПб. : Профессия, 2011. - 680 с., 1 эл. опт. диск (CD-ROM) : табл., ил. - ISBN 978-5-904757-22-9



В новом справочнике подробно рассмотрен практически весь спектр вопросов современного сыроделия с учетом сложившейся производственной практики и российского законодательства. Подробно рассмотрены вопросы качества и подготовки молока и других компонентов, используемых при производстве сыров, а также общая технология сыроделия (свертывание молока, обработка сгустка, формование, прессование, посолка, созревание). Описаны основные технологические проблемы, указаны причины и способы предупреждения и устранения пороков сыра. В справочнике приведены описание характеристик и блок-схемы производства более 100 отечественных натуральных и плавленых сыров. Отдельная глава посвящена оборудованию для молочной промышленности и, в частности, для сыроделия. К книге прилагается компакт-диск со справочными и нормативными материалами: выдержками из Технического регламента, санитарными нормами и правилами в молочной промышленности, описанием некоторых методов испытаний, нормами расхода сырья и вспомогательных материалов, рекомендуемыми нормами убыли сыра, расчетом производственных мощностей, требованиями охраны труда и другими документами. Комплект, состоящий из книги и диска, предназначен для специалистов молочной промышленности, поставщиков ингредиентов, упаковки и оборудования для сыроделия, а также для преподавателей и студентов профильных вузов.



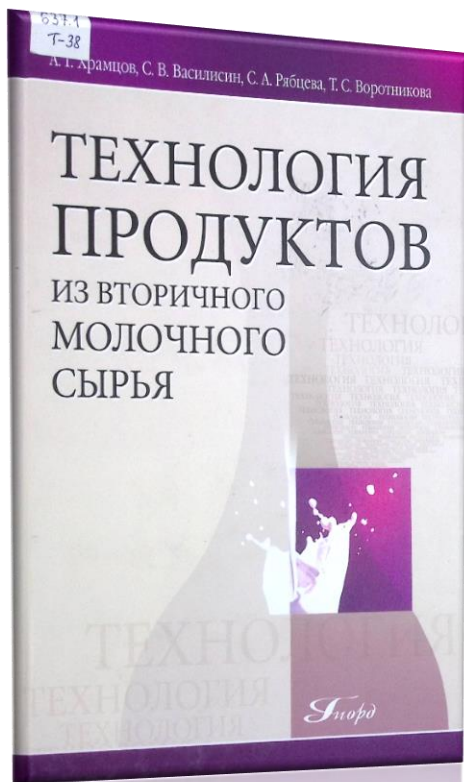


Кузнецов, Владимир Васильевич.

Использование сухих молочных компонентов в пищевой промышленности : справочник / В. В. Кузнецов, Г. Г. Шилер. - СПб. : ГИОРД, 2006. - 480 с. - ISBN 5-98879-003-8

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. Издание рекомендуется специалистам предприятий молочной, хлебопекарной, кондитерской, мясной, безалкогольной и других отраслей пищевой промышленности, специалистам по функциональному, детскому, лечебно-профилактическому и спортивному питанию, студентам вузов и техникумов.





Технология продуктов из вторичного молочного сырья :
учебное пособие / А. Г. Храмцов [и др.]. - СПб. : ГИОРД,
2009. - 424 с. : ил. - ISBN 978-5-98879-089-1

В учебном пособии обоснована необходимость и целесообразность промышленного использования вторичного молочного сырья. Приведены состав и свойства обезжиренного молока, пахты и молочной сыворотки. Кратко изложена технология производства основных групп продуктов и система управления их качеством. Показана возможность переработки молочного сырья по законченному и замкнутому циклам с элементами маркетинга и экологического мониторинга. Допущено Учебно-методическим объединением вузов России по образованию в области технологии сырья и продуктов животного происхождения в качестве учебного пособия для студентов, обучающихся по направлению 260300 «Технология сырья и продуктов животного происхождения», для специальности 260303 — технология молока и молочных продуктов»; рекомендуется бакалаврам, магистрам по данному направлению, аспирантам, слушателям ФПК и для дистанционного обучения; может быть полезно специалистам молочного дела всех форм собственности, сельского хозяйства и пищевой промышленности.



пахта



Молочная сыворотка





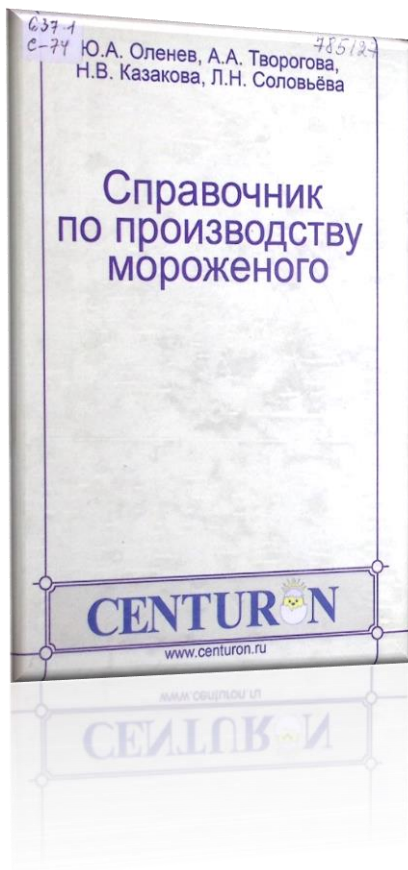
Тамим, А. Й.

Йогурты и другие кисломолочные продукты :
научное издание / А. Й. Тамим, Р. К. Робинсон. -
СПб. : Профессия, 2003. - 661 с. : ил. - (Научные
основы и технологии). - ISBN 5-93913-038-0

В не имеющей аналогов книге приведены новейшие данные по технологии производства разных типов йогурта (с нарушенным и ненарушенным сгустком, ароматизированного, замороженного, сухого, с фруктами, био-йогурта и т.п.). Большое внимание уделено биохимическим и микробиологическим основам производства кисломолочных продуктов. Описаны типы заквасок и их особенности, а так применяемое оборудование. Отдельная глава посвящена проблемам оценки качества готового продукта. Каждая глава сопровождается уникальной библиографией по кисломолочным продуктам (более 2000 названий).







Справочник по производству мороженого : справочное издание / Ю. А. Оленев [и др.]. - М. : ДеЛи принт, 2004. - 798 с. : ил. - ISBN 5-94343-074-1

Приводятся данные о пищевой и энергетической ценности мороженого. Подробно рассматриваются основные структурные элементы смесей мороженого и их физические, структурно-механические и теплофизические характеристики. Описано пищевое сырье и вспомогательные материалы, методики определения норм расхода сырья. Приводится описание технологии приготовления различных смесей мороженого, включая методы расчета их рецептур и нормализации, а также оборудование для приготовления смесей. Рассмотрены структурные изменения смесей мороженого при фризеровании. Описаны процессы, происходящие при закаливании мороженого, и методики расчета отводимой теплоты. Отдельные главы посвящены производству вафель и приготовлению глазури для мороженого. Впервые использован новый ГОСТ по производству мороженого. Описаны технология и оборудование для производства нефасованного, а также фасованного мороженого с использованием специализированного и многофункционального оборудования, даются рецептуры мороженого различных видов, в том числе и с использованием растительных жиров. Специальная глава отведена описанию технологии и оборудования для производства мягкого мороженого. Большое внимание в справочнике уделено вопросам упаковочных материалов, оборудованию для упаковки мороженого, складированию, условиям хранения, транспортирования и реализации мороженого. Рассмотрены производственный контроль, пороки и методы исследований мороженого, санитарные и гигиенические мероприятия, вопросы охраны труда и требования безопасности в производстве мороженого и вафельной продукции. Справочник предназначен для инженерно-технических работников, занятых в промышленности по производству мороженого, работников предприятий общественного питания, вырабатывающих мягкое мороженое, студентов вузов и учащихся техникумов и колледжей соответствующего профиля.





Лактоза усваивается микрофлорой кишечника, что запускает процесс брожения и газообразование. Метеоризм, вздутие животика доставляют дискомфорт ребенку. Лактоза — мощный энергетический субстрат. Она расщепляется на моносахариды, которые питают мозг ребенка в период активного роста, что очень важно для нервной системы.





Лактоза и ее производные : монография / Б. М. Синельников [и др.]. - СПб. : Профессия, 2007. - 768 с. : ил. - ISBN 978-5-93913-137-7

В монографии приведены современные представления о химии и физике лактозы, теоретически показана возможность синтеза ее производных. Подробно рассмотрена технология производства молочного сахара из лактозосодержащего сырья (ЛСС). Показаны пути совершенствования известных способов получения аномерных форм лактозы, инновации мембранных методов, предложены альтернативные варианты интенсивной технологии молочного сахара. Большое внимание уделено трансформации лактозы в лактулозу с использованием различных способов, дано теоретическое обоснование и рассмотрены технологические параметры производства лактулозы различного уровня качества. Изложены физико-химические и биотехнологические основы рациональных технологий других производных лактозы. Монография была подготовлена в преддверии симпозиума Международной Молочной Федерации (Россия, г. Москва, май, 2007 г.). Она предназначена для специалистов молочной отрасли, сотрудников научно-исследовательских и учебных организаций; будет полезна специалистам пищевой промышленности, медицинским работникам и животноводам.



