

تکنولوژی لابیات

گردآوری و تالیف:

رضا مبصر فر

رضا نوری دوکوهکی

سجاد عدی نوروزانی

زینب رحیم زانی

اسفند ماه ۹۶

بزرگ‌ترین مصیبت برای یک انسان این است که
 نه سواد کافی برای حرف زدن داشته باشد
 نه شعور لازم برای خاموش ماندن.
 (ژان دلابرویه)

کتابی که در دست دارید مجموعه‌ای جامع و فشرده برای یادگیری اصولی درس "تکنولوژی لینیات" می‌باشد که در تالیف آن تمام سرفصل‌های وزارت علوم و بهداشت گنجانده شده. در این مجموعه از تمامی منابع موجود از جمله کتاب‌های مرجع، جزوات اساتید طراح سوره و ... دید مرتبط برای تالیف این مجموعه استفاده گردیده. با توجه به اهمیت این درس در آزمون کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی به دانشجویان توصیه می‌شود این درس را کاملاً عمیق و گسترده مطالعه کنند. مثلاً در سال‌های اخیر سوالات جدیدی (دوره) استفاده از آنزیم‌ها در صنایع لبنی، محصولات پروبیوتیک، دوغ، جایگزین‌های چربی و ... در آزمون کارشناسی ارشد سوره می مطرح شده که در این کتاب مطالب مذکور کاملاً تشریح شده است.

از خوانندگان این کتاب خواهشمندیم که انتقادات و پیشنهادات شان در رابطه با این کتاب را به مولفان منتقل کنند.

با تشکر - مولفان

r.mobasserfar@gmail.com

فصل اول: شیر و ترکیبات آن

۱	تعریف شیر
۱	۱-۱- مکانیزم فیزیولوژیکی ترشح و تخلیه شیر:
۱	۱-۱-۲- سنتز شیر در غدد پستانی:
۲	۱-۴- خواص ظاهری شیر
۴	۱-۵- خواص فیزیکی و شیمیایی شیر
۴	عوامل مؤثر بر ترکیبات شیر:
۲۵	۱-۸- آغوز، دلبستروم:
۲۸	

فصل دوم: جمع آوردن و بهداشت شیر

۲۹	۱-۲- بهداشت دوشش:
۲۹	۲-۲- راه‌های جلوگیری از آلودگی شیر:
۲۹	۲-۳- سرد کردن شیر:
۳۰	۲-۵- جمع آوری شیر
۳۲	

فصل سوم: اصول و روش‌های نگهداری شیر

۳۷	۲-۳- استریلیزاسیون:
۴۶	۳-۳- شیر طعم دار
۵۱	۳-۴- تکنولوژی‌های غشایی:
۵۲	۳-۶- شیر غلیظ شده
۵۵	۳-۷- شیر خشک و غذای کودک:
۵۹	

فصل چهارم: خامه، کره، روغن

۶۵	۴-۱ خامه
۶۵	۴-۲ کره
۷۲	

فصل پنجم: شیرهای تخمیری و ماست

۸۷	۵-۱- انواع تخمیرهای لبنی
۸۸	۵-۳- ماست
۹۶	۵-۴- کفیر
۱۱۲	

۱۲۱	فصل ششم: پنیر
۱۲۱	۱-۶- مقدمه:
۱۲۲	۲-۶- انواع پنیر
۱۲۳	۳-۶- مراحل تولید پنیر:
۱۳۹	تولید پنیر با استفاده از تکنولوژی غشایی (پنیر UF)
۱۴۴	پنیر خامه ای
۱۴۷	فصل هفتم: بستنی و دسرهای منجمد
۱۴۷	۱-۷- بستنی
۱۵۴	معایب بستنی
۱۵۷	۲-۷- بستنی ماست
۱۵۷	مراحل شستشو در ماس (C.P)
۱۵۸	منابع