

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

شیمی و تکنولوژی شیر

تألیف و گردآوری:

فاطمه بزی الله ری

محبوبه باسی

خدیجه شیرانی بیدآبادی

مرداد ۱۴۰۰

عنوان و نام پدیدآور

شیمی و تکنولوژی شیر/گردآوری و تالیف فاطمه بزی‌الله‌ری، محبوبه باسی، خدیجه شیرانی بیدآبادی

مشخصات نشر

تهران: وزین مهر، ۱۴۰۰

مشخصات ظاهری

مصور، جدول.

شابک

۹۷۸-۶۲۲-۷۱۲۷-۳۱-۷

وضعیت فهرست نویسی

فیبا

یادداشت

کتابنامه: ص. [۸۹] - ۹۱

موضوع

شیر - ترکیب Milk -- Composition

موضوع

شیر -- صنعت و تجارت Milk hygiene

سرشناسه

بزی‌الله‌ری، فاطمه، ۱۳۵۷-

شناسه افزوده

باسی، محبوبه، ۱۳۶۱ - شیرانی بیدآبادی، خدیجه، ۱۳۶۵

رده بندی کنگره

SF۲۵۱

رده بندی دیویی

۶۳۷/۱



شیمی و تکنولوژی شیر

گردآوری و تالیف: فاطمه بزی‌الله‌ری، محبوبه باسی، خدیجه شیرانی بیدآبادی

ناشر: انتشارات وزین مهر

شمارگان: ۱۰۰ جلد

نوبت چاپ: اول ۱۴۰۰ شابک: ۹۷۸-۶۲۲-۷۱۲۷-۳۱-۷

قیمت: ۵۰,۰۰۰ تومان

کلیه حقوق محفوظ است.

این اثر، مشمول قانون حمایت از مؤلفان و مصنفان و هنرمندان مصوب ۱۳۴۸ است، هرکس تمام یا قسمتی از این اثر را

بدون اجازه مؤلف (ناشر)، منتشر یا پخش کند مورد پیگرد قانونی قرار خواهد گرفت.

مراکز پخش

فروشگاه ۱: موسسه فودایران www.foodiran.org ۰۲۱۴۴۴۱۷۱۳۰ (خرید پستی سراسر کشور)

فروشگاه ۲: موسسه کتابیران: میدان انقلاب، خ لبافی نژاد- بین ۱۲ فروردین و اردیبهشت، پلاک ۲۳۸- موسسه کتابیران

۶۶۴۸۴۷۱۵ و ۶۶۴۱۱۱۷۳

فروشگاه ۳: فروشگاه آریا- تهران، ضلع جنوب شرقی میدان انقلاب، پلاک ۱۳- تلفن ۶۶۴۷۵۷۹۳

فروشگاه ۴: اصفهان- فروشگاه مهرگان- خ چهارباغ عباسی، ابتدای خ سید علیخان تلفن: ۰۳۱-۳۲۲۱۳۷۵۱

فروشگاه ۵: شیراز- کتابفروشی محمدی- میدان نمازی - ابتدای خ ملاصدرا روبروی خ اردیبهشت تلفن: ۰۷۱۱-۶۴۷۳۵۳۳

و کتابفروشی‌های معتبر سراسر کشور

کتابی که در دست دارید مجموعه ای جامع و فشرده برای یادگیری اصولی درس "شیمی و تکنولوژی شیر" می باشد که در تالیف آن به تمام مباحث اصلی شیمی و تکنولوژی شیر اشاره شده است. در ابتدای کتاب فیزیولوژی تولید شیر و شیمی اجزای گوناگون شیر ارائه شده و در ادامه به روش های جمع آوری و بهداشت شیر پرداخته شده. پس از این مطالب برای فصل بعد انواع روش های پاستوریزاسیون و و استریل کردن شیر ارائه شده و علاوه بر آن به تکنولوژی های جدیدی که برای این منظور استفاده می شود پرداخته می شود.

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

کنند.

با تشکر - مولفان

فصل ۱: خواص و ترکیبات شیر

۷	تعریف شیر
۷	۱-۱- مکانیزم فیزیولوژیکی ترشح و تخلیه شیر:
۷	۱-۱-۲- سنتز شیر در غدد پستانی:
۸	۱-۴- خواص ظاهری شیر
۱۰	۱-۴-۱- رنگ
۱۰	۲-۴-۱- بوی شیر
۱۰	۳-۴-۱- طعم شیر
۱۰	۱-۵- خواص فیزیکوشیمیایی شیر
۱۰	۱-۵-۱- وزن مخصوص:
۱۰	۱-۵-۲- pH و اسیدیته شیر:
۱۱	۱-۵-۳- فازهای شیر:
۱۱	۱-۵-۴- نقطه انجماد شیر:
۱۲	۱-۶- ترکیبات شیر:
۱۲	۱-۶-۱- چربی
۲۴	۱-۶-۳- لاکتوز ($C_{12}H_{22}O_{11}$):
۲۵	۱-۶-۴- ویتامین‌های شیر:
۲۶	۱-۶-۵- عناصر و املاح شیر:
۲۷	۱-۶-۶- گازهای شیر:
۲۷	۱-۶-۷- آنزیم‌های شیر:
۳۱	عوامل موثر بر ترکیبات شیر:
۳۴	۱-۸- آغوز (کلستروم):

فصل ۲: جمع‌آوری و بهداشت شیر

۳۵	۲-۱- بهداشت دوشش:
۳۶	۲-۲- راه‌های جلوگیری از آلودگی شیر:
۳۶	۲-۳- سرد کردن شیر:
۳۷	۲-۳-۱- روش‌های سرد کردن شیر:
۳۸	۲-۵- جمع‌آوری شیر

۳۸	۱-۵-۲- وسایل جمع آوری شیر:
۳۹	۲-۵-۲- سکوی دریافت و خرید شیر:
۴۳	فصل ۳: اصول و روش های نگهداری شیر
۴۳	۳-۱-۳- شرایط پاستوریزاسیون:
۴۴	۳-۱-۴- پی آمد استفاده از شرایط پاستوریزاسیون شدیدتر از شرایط تعیین شده:
۴۶	۵-۱-۳- روش های پاستوریزاسیون:
۴۸	۶-۱-۳- مراحل تولید شیر پاستوریزه:
۵۰	۷-۱-۳- هموژنیزاسیون (همگن کردن):
۵۳	۲-۳- استریلیزاسیون:
۵۸	۳-۳- شیر طعم دار
۵۸	۴-۲-۳- تحولات شیر UHT در طول نگهداری
۵۸	۴-۳- تکنولوژی های غشایی:
۶۱	۶-۳- شیر غلیظ شده
۶۱	۱-۶-۳- فرایند تولید شیرهای غلیظ شده:
۶۵	۲-۶-۳- تحولات ایجاد شده در شیر غلیظ شده:
۶۶	۷-۳- شیر خشکو غذای کودک:
۶۶	۳-۷-۳- خشک کردن شیر:
۶۸	۴-۷-۳- بسته بندی
۶۹	۵-۷-۳- مشخصه ها و کیفیت شیر خشک:
۷۰	مراحل شستشو در محل (CIP)
۷۱	منابع