

تکنولوژی لښیات

www.ketab.ir

مولف :

مهندس یداله دهیندی بالادهی

سرشناسه	: دهبندی بالادهی، یداله، ۱۳۶۶-
عنوان و نام پدیدآور	: تکنولوژی لبنیات/ مولف یداله دهبندی بالادهی.
مشخصات نشر	: تهران: میعاد اندیشه، ۱۴۰۰.
مشخصات ظاهری	: ۱۳۲ ص: ۵/۲۱×۵/۱۴ س.م.
شابک	: 978-622-231-787-4 : ۶۵۰۰۰۰ ریال
وضعیت فهرست نویسی	: فیبا
موضوع	: لبنیات -- تولید Dairy processing لبنیات سازی Dairying
رده بندی کنگره	: SF۲۵۰/۵
رده بندی دیویی	: ۶۳۷
شماره کتابشناسی ملی	: ۸۶۵۷۷۶۳
اطلاعات رکورد کتابشناسی	: فیبا



Miaadpub.ir

عنوان کتاب : تکنولوژی لبنیات

مؤلف : مهندس یداله دهبندی بالادهی

ناشر : میعاد اندیشه

طراح جلد : شکوفه احمدی

صفحه آرا : مانده طومار

نوبت چاپ: اول - ۱۴۰۰

شمارگان: ۱۰۰۰ نسخه

قیمت: ۶۵۰/۰۰۰ ریال

شابک: ۹۷۸-۶۲۲-۲۳۱-۷۸۷-۴

تلفن انتشارات: ۰۹۱۲۵۱۲۰۰۶۷ - ۰۲۱۶۶۰۱۷۴۴۸ - ۰۲۱۶۶۰۱۴۷۹۷

همه ی حقوق مادی و معنوی این اثر برای مولف محفوظ است.

تکثیر و انتشار این اثر به هر صورت، از جمله بازنویسی، فتوکپی، ضبط الکترونیکی

و ذخیره در سیستم های بازیابی و پخش، بدون دریافت مجوز کتبی و قبلی از مولف

به هر شکلی ممنوع است.

این اثر تحت حمایت «قانون حمایت از حقوق مولفان، مصنفان و هنرمندان ایران» قرار دارد

فهرست

پیشگفتار.....	۱۰
تاریخچه لبنیات.....	۱۲
آناتومی پستان دام و تولید شیر.....	۱۹
لنف و سیستم لنفاتیک (Lymph and Lymphatic).....	۲۳
تولید و سنتز شیر.....	۲۷
دوشیدن شیر (Milk Ejection).....	۳۰
تولید شیر.....	۳۳
شیر دوشی.....	۳۸
ساختمان شیردوشی.....	۳۹
انواع سالن های شیردوشی مورد استفاده در دامداری ها.....	۴۰
انواع ماشین های شیردوشی.....	۴۰
اجزای اصلی شیردوشی سیار.....	۴۱
شستشوی دستگاه شیردوشی.....	۴۳
مراحل شستشوی دستگاه شیردوشی.....	۴۳
انتقال شیر خام از دامداری به کارخانه.....	۴۵
تانکهای ذخیره شیر کارخانه لبنی.....	۴۷
آزمایشات کمی و کیفی شیر.....	۴۹
اندازه گیری اجزای شیر.....	۵۱

۵۳	اندازه گیری ماده جامد و ماده جامد بدون چربی شیر
۵۳	لاکتومتر
۵۵	اندازه گیری پروتئین شیر باروش جذب رنگ
۵۶	اندازه گیری لاکتوز شیر
۵۷	تعیین PH شیر
۵۷	آزمایش الکل
۵۸	آزمایش جوش
۵۸	تشخیص وجود عوامل نگهدارنده و مواد افزودنی در شیر
۵۸	فرایند حرارتی شیر
۵۸	فرایند تولید شیر پاستوریزه و استریلیزه
۵۹	تفاوت شیر پاستوریزه و استریلیزه
۶۱	ارزش غذایی شیر UHT
۶۲	روش های تهیه شیر استریل
۶۲	روش تولید شیر استریل
۶۳	بسته بندی شیر استریلیزه UHT
۶۵	در خرید و نگهداری و مصرف شیر به چه نکاتی باید توجه کرد؟
۶۶	تکنولوژی تولید ماست
۶۸	انواع ماست
۶۹	عوامل مؤثر بر کیفیت ماست
۷۱	افزودنی های شیر
۷۳	هواگیری
۷۳	هموژن کردن
۷۴	انتخاب کشت
۷۴	آماده سازی کشت

۷۵.....	عملیات حرارتی
۷۵.....	مشکلات تهیه ماست
۷۶.....	بررسی علل بادکردگی ظرف ماست
۷۷.....	مراحل تولید ماست موسیر
۷۷.....	تکنولوژی پنیر
۷۸.....	اساس پنیر چیست؟
۷۸.....	چگونه پنیر ساخته می‌شود؟
۷۹.....	مراحل درست کردن پنیر
۸۲.....	دیاگرام خط تولید
۸۳.....	پنیر لبنه
۸۳.....	فرایند تولید کوارک (لبنه)
۸۴.....	دیاگرام خط تولید کوارک (لبنه)
۸۵.....	فرایند تولید پنیر خامه ای
۹۱.....	تکنولوژی کره
۹۱.....	انواع کره
۹۲.....	کره شیرین
۹۲.....	کره ترش
۹۳.....	ویژگی های کره
۹۴.....	فرآیند تولید کره
۹۴.....	روش غیر مداوم
۹۵.....	روش مداوم
۹۶.....	بسته بندی کره
۹۶.....	نگهداری کره
۹۶.....	اجزای شیمیایی تشکیل دهنده

پیشگفتار

به نام پیردانش که آفرید زمین و آسمان.

امروزه همه ما میدانیم که شیر و فراورده های آن بهترین و مهمترین سبد غذایی انسانهاست و تقریباً بدون این فراورده ها رشد و نمو و پیشگیری از برخی بیماریها امکان پذیر نمیشد.

هدف ازتالیف این کتاب آشنایی با شیر و تکنولوژی لبنیات و طریقه ساخت محصولات لبنی و بهداشت و فراوری آن میباشد.

اینجانب وظیفه خود دانستم تا مطالب خوب از بهترین منابع علمی کشور و جهان و از بهترین مقالات داخلی و بین المللی استفاده و استخراج کنم و با شما عزیزان به اشتراک بگذارم.

از همه عزیزان که در مطالعه این کتاب زحمت میکشند در صورت مشاهده هر نوع ایراد علمی و نوشتاری و تایپی همکاری لازم را به عمل آورند.

مزید تشکر از همه عزیزانی که در جمع آوری و تالیف این کتاب همکاری لازم را با بنده داشته اند.

این کتاب را با عشق تقدیم به همسرم خانم دکتر ندا کوزه گر میکنم که در تمام مراحل زندگی یار و یاور بنده بودند.

با سپاس

مهندس یداله دهبندی بالادهی

زمستان ۱۴۰۰

www.ketab.ir