

مجموعه مهندسی علوم و صنایع غذایی

تکنولوژی لبنیات

www.ketab.ir

عرب‌نیا، محمدرضا، ۱۳۵۹ - گردآورنده	سرشناسه
تکنولوژی لبنیات/گردآورنده محمدرضا عرب‌نیا.	عنوان و نام پدیدآور
تهران: سنجش و دانش، ۱۳۹۰.	مشخصات نشر
۱۳۰ ص: ۲۲×۲۹ س.م.	مشخصات ظاهری
مجموعه مهندسی علوم و صنایع غذایی	فهرست
۴-۲۴۹-۲۳۲-۶۰۰-۹۷۸:۱۵۰۰۰۰ ریال	شابک
فیبا	وضعیت فهرست نویسی
لبنیات - تجزیه و آزمایش	موضوع
لبنیات - راهنمای آموزشی (عالی)	موضوع
شیر - تجزیه و آزمایش	موضوع
۱۳۹۰ ت ۸ ع ۴ / ۵ / SF۲۵۰	رده بندی کنگره
۶۳۷	رده بندی دیویی
۲۵۱۵۸۰۱	شماره کتابشناسی ملی

تکنولوژی لبنیات (مجموعه مهندسی علوم و صنایع غذایی)

محمدرضا عرب‌نیا	گردآورنده:
انتشارات سنجش و دانش	ناشر:
امید خندانی	طراح جلد:
اول، ۱۳۹۰	نوبت چاپ:
۱۵۰۰ نسخه	تیراژ:
۱۵۰۰۰ تومان	قیمت:
۴-۲۴۹-۲۳۲-۶۰۰-۹۷۸	شابک:
نشانی: تهران، میدان انقلاب، خیابان دانشگاه، تقاطع روانمهر، پلاک ۱۲۶، ساختمان سنجش و دانش	
تلفن: ۶۱۳۶-۲۱	

www.sanjesh.ir

© کلیه حقوق مادی و معنوی این اثر محفوظ می باشد. ©

فهرست مطالب

۶	اهمیت غذایی شیر
۶	تفاوت شیر گاو و انسان
۷	فیزیولوژی تولید شیر
۸	مرحله شیردهی
۱۰	عمر دام و تعداد زایمان
۱۰	تغذیه
۱۳	خلاصه‌ای از خواص فیزیکی و شیمیایی شیر گاو
۱۶	کشش سطحی
۱۷	روشهای دیگر سنجش اسیدیته
۱۹	کازئین‌ها
۲۰	میسلهای کازئین
۲۲	ساختمان میسل کازئین
۲۴	مشتقات کازئین
۲۸	پروتئین‌های محلول در سرم شیر
۲۹	انواع پروتئین‌های آب پنیر
۳۰	انواع پروتئین‌های آب پنیر
۳۷	روشهای مختلف اندازه‌گیری لاکتوز
۳۸	روش های هیدرولیز لاکتوز
۳۹	چربیها
۴۱	انواع لیپاز در شیر
۴۵	ویتامین ها
۴۷	عناصر، املاح و نمکهای موجود در شیر
۵۵	دوشیدن، بهداشت و جمع‌آوری
۶۱	اثرات حرارت بر پروتئینهای شیر
۶۱	انعقاد آنزیمی (رینی)
۶۶	اثر سرما بر شیر
۶۹	دستگاه باکتوفوگاسیون Boctofucoation
۷۱	کنترل کیفیت شیر پاستوریزه
۷۱	انواع شیرها
۷۳	فرآورده‌های تخمیری شیر
۷۳	اهمیت فرآورده‌های تخمیری
۷۵	روش نگهداری استارتر
۷۷	فرآورده‌های چرب شیر milk fat product
۷۹	انواع مختلف خامه



۸۴	انتقال و فرایند خامه
۸۸	فرایند رسانیدن اسیدی (ترش)
۹۱	مقدار خامه پر شده در دستگاه کره زنی
۹۷	مغایب و محاسن روش مدام و سنتی
۱۰۰	محاسبه بهره یا راندمان کره سازی
۱۰۰	روغن حیوانی یا روغن کره anhydros milk fat (Butter oil)
۱۰۱	پنیر
۱۰۵	اهمیت استارتر در فرایند پنیر سازی
۱۱۱	خارج کردن آب پنیر یا بیرون آوردن دلمه
۱۱۷	عمل لیپولیز
۱۱۷	گلیکولیز
۱۲۵	بستنی
۱۲۶	نقش پایدارکنندها در بستنی
۱۲۷	مواد طعم دهنده و رنگها در بستنی

www.ketab.ir