

شیر خام

(بزرگی های فیزیکی، شیمیایی و میکروبی)

مؤلف : مهین خسته کرد

کارشناس ارشد میکروبیولوژی اداره کل استاندارد فارس

سرنشانه	خمیه کبود، مهین، ۱۳۴۹
عنوان و نام پدید آور	شیر خام (ویژگی های فیزیکی، شیمیایی و میکروبی) / مولف مهین خمیه کبود
مشخصات نشر	شیراز: مهین خمیه کبود، ۱۳۹۲
ملاحظات شاعری	۸۶ ص: ۲۹ × ۲۹ ب: م
تذکره	۹۸۷۷-۴-۰۵-۹۶۴-۹۷۸-۹۸۰۰۰ ریال
وضعیت فهرست نویسی	فهرست
پژداشت	کتابخانه
موضوع	شیر--تجزیه و آزمایش
موضوع	لبنیات -- تجزیه و آزمایش
موضوع	لبنیات -- میکروب شناسی
موضوع	لبنیات -- میکروب شناسی
زده شده	۱۳۹۲ ۹ ش ۹ / SP۲۵۳
زده نشده نویسی	۶۳۷ / ۱
شماره کتابخانه	۲۲

نام کتاب: شیر خام (ویژگی های فیزیکی، شیمیایی و میکروبی)

مؤلف: مهین خمیه کبود

نوبت چاپ: اول ۱۳۹۲

شمارگان: ۱۰۰۰ نسخه

شابک: ۹۸۷۷-۴-۰۵-۹۶۴-۹۷۸

قیمت: ۳۸۰۰۰ ریال

فهرست مطالب

۹

مقدمه

۱۰

فصل اول: خواص فیزیکی، شیمیایی و میکروبی شیر خام

۱۱

- رنگ، طعم و بو

۱۳

- بوم

۱۳

- پتانسیل اکسیداسیون - احیاء

۱۳

- ویسکوزیته

۱۴

- وزن مخصوص یا دانسیته

۱۶

- نقطه انجماد

- آزمایش نقطه جوش و تشکیل لخته

۲۱

- آزمایش الک

pH -

۲۲

- اسیدیته

۲۴

- چربی

۲۷

- پروتئین

۳۰

- ماده خشک

۳۳

- افلاتین و سم خام

۳۵

- آزمایش بازدارنده میکروبی

۳۷

- شمارش سلول های سوماتیک

۳۹

- شمارش کلی میکروارگانیسم ها

۴۳

- شمارش میکروارگانیسم های مقاوم به حرارت

۴۶

- شمارش اسپور باکتری های مزوفیل و سرماگراهای هوازی

۴۷

فصل دوم : تشخیص مواد افزودنی در شیر خام

۴۸

- ششاسته

۵۱

۵۵ - جوش شیرین

۵۹ - فرماتین

۶۳ - آب

۶۸ - نمک

۷۱ - آب از سوزنه

۷۴ - شیر خشک

۷۷ - کرومات و بی کرومات پتاسیم

۸۰ - اوره

۸۴ - سولفات آمونیم

۸۶ - منابع

مقدمه

شیر خام، مایعی است حاصل از دوشش کامل پستان دام سالم، حداقل چهار روز پس از زایمان که با اول انقلاب بهداشتی دوشیده شده و تحت هیچ شرایطی آب یا ماده دیگری به آن اضافه و به آن کسر نگردیده و عاری از آغوز باشد و هیچ گونه عملیات فراوری روی آن صورت نگرفته باشد.

شیری که در روزهای اول تا چهار بعد از زایش گاو بدست می آید، آغوز (کلستروم یا ماک) نامیده می شود که مزه نسبتاً شور و دانه بزرگ زرد مایل به قهوه ای می باشد.

شیر خام باید از دام سالم که هیچ گونه علامت ظاهری ناشی از بیماری های عفونی قابل انتقال به انسان را نداشته و درگیر عفونت های مجاری تناسلی و دستگاه تناسلی و تب نبوده و التهاب متبهد نداشته باشد، دوشیده شود. هم چنین شیر خام را بلافاصله پس از دوشش خنک شده و در شرایط مناسب تا ۴ درجه سلسیوس سرد گردد.

«در این کتاب منظور از شیر، شیر گاو است.»