

اثر فرایندهای حرارتی بر ارزش غذایی فرآورده‌های شیری

www.ketab.ir

نویسندگان:

پریسا معلمی

دکتری تخصصی مهندسی علوم و صنایع غذایی

علی حاجیعلی زاده

مهندسی فناوری مواد غذایی

سرشناسه	: معلمی، پریسا، ۱۳۶۴-
عنوان و نام پدیدآور	: اثر فرایندهای حرارتی بر ارزش غذایی فراورده های شیری/نویسندگان پریسا معلمی، علی حاجعلی زاده.
مشخصات نشر	: رشت: نشر بلور، ۱۴۰۰.
مشخصات ظاهری	: ی، ۲۸۰ ص.
شابک	: ۹۷۸-۶۲۲-۲۹۸-۰۱۸-۴
وضعیت فهرستنویسی	: فیپا
یادداشت	: کتابنامه: ص ۲۶۲-۲۶۹.
موضوع	: شیر-کیفیت
موضوع	: Milk--Quality
موضوع	: شیر-ترکیب
موضوع	: Milk--Composition
موضوع	: شیر
موضوع	: Milk
موضوع	: مواد غذایی-اثر گرما
موضوع	: Fodd--Effect of heat on
شناسه افزوده	: حاجعلی زاده، علی، ۱۳۶۸-
رده بندی کنگره	: SF۲۵۱
رده بندی دیویی	: ۶۳۷/۱
شماره کتابشناسی ملی	: ۸۵-۲۸۷۹
اطلاعات رکورد کتابشناسی	: فیپا

اثر فرایندهای حرارتی بر ارزش غذایی فراورده های شیری

نویسندگان: پریسا معلمی
ناشر: علی حاجعلی زاده
نوبت چاپ: بلور
امور فنی: اول / ۱۴۰۰
چاپ و صحافی: پیام سبحان
شمارگان: پیام سبحان
قیمت: ۵۰۰
۸۵۰۰۰ تومان

نشانی: رشت، خیابان امام خمینی، کوی آفرا، جنب مسجد، انتشارات بلور
همراه ۹۱۱۱۳۶۱۳۲۵

فهرست مطالب

۳	فصل اول: تولید جهانی شیر
۴	ترشح شیر
۶	تولید شیر
۷	بهداشت شیر
۸	ترکیبات طبیعی شیر
۱۰	شیر گاو
۱۰	شیر گوسفند و بز
۱۱	اندازه گیری مقدار شیر گاو موجود در فراورده های تهیه شده از شیر گوسفند و بز
۱۴	فصل دوم: عوامل موثر بر ترکیب شیر
۱۴	بافت های سازنده و ترشحی غدد پستانی
۱۵	نقش سلول تولید کننده ی شیر
۱۶	جریان شیر داخل پستان
۱۷	شروع و برقراری شیرواری
۱۷	بازتاب خروج شیر
۱۸	تاثیر نژاد بر ترکیب و بازده شیر
۲۰	نقش ژنتیک در تولید شیر
۲۲	تغذیه گاوهای شیری و تاثیر آن بر ترکیب و تولید شیر
۲۲	اثرات تغذیه بر چربی شیر
۲۴	تاثیر محیط پرترکیب و بازده شیر
۲۴	اثرات فصل
۲۶	استرس حرارتی

۲۹	فصل سوم: پروتئینها.....
۳۱	طبقه بندی پروتئینها.....
۳۱	گلیکوپروتئینها.....
۳۲	لیپوپروتئینها.....
۳۳	نوکلئوپروتئینها.....
۳۴	طبقه بندی پروتئینها از نظر ساختمانی.....
۴۰	پروتئینها شیر گاو.....
۴۳	پروتئینهای محلول در سرم شیر.....

۴۷	فصل چهارم: خواص پروتئینها.....
۴۹	منابع جدید پروتئین.....
۵۱	وظایف پروتئینها.....
۵۲	ضرورت مصرف پروتئین.....
۵۳	عملکرد و توزیع پروتئین بدن.....
۵۴	هضم و جذب پروتئین ها.....

۵۵	فصل پنجم: آنزیم ها شیر.....
۵۶	ازت غیر پروتئینی.....
۵۶	آنزیم های شیر گاو.....
۵۹	جنبه های تغذیه ای آنزیم های شیر.....

۶۲	فصل ششم: هورمون ها در شیر.....
۶۲	پروژسترون.....
۶۳	گلوکوکورتیکوئید.....
۶۳	پرولاکتین.....
۶۳	تستوسترون.....

۶۶	فصل هفتم: اسیدهای آلی در شیر.....
۶۶	اسید سیتریک.....

۶۷	اسید نورامینیک.....
۶۸	اسیدهای نوکلئیک.....
۷۰	سایر اسیدهای آلی.....
۷۱	اسیدهای آمینه و تاثیر آن بر پروتئین شیر.....

۷۳	فصل هشتم: لیپیدها.....
۷۴	ترکیب اسید چرب.....
۷۵	تغییرات ترکیب اسیدهای چرب.....
۷۷	توزیع اختصاصی اسیدهای چرب.....
۷۸	اسیدهای چرب موجود در فسفولیپیدها.....

۷۹	فصل نهم: کربوهیدراتها.....
۷۹	املاح.....
۸۰	عناصر نادر.....
۸۱	خواص فیزیکی شیر.....
۸۱	رنگ.....
۸۱	pH و خاصیت بافری شیر.....
۸۲	پتانسیل اکسیداسیون - احیای شیر.....
۸۲	ثقل ویژه ^۱
۸۳	ویسکوزیته.....
۸۳	نقطه انجماد.....

۸۵	فصل دهم: فرایند صنعتی شیر.....
۸۵	جداسازی چربی و تمیز کردن شیر.....
۸۶	تاریخچه اولین جدا کننده های مداوم ^۲
۸۸	اصول اساسی جداسازی چربی شیر.....

1 Specific gravity

2 Continuous separators

م. اصطلاحات جدا کننده، سپراتور و سانتریفوژ، همتای یکدیگر بوده، تا انتهای فصل مورد استفاده قرار می گیرد.

اثر فرایندهای حرارتی بر ارزش غذایی فراوردهای شیری

مقدمه

از ابتدای پیدایش حیات و تاریخ بشر، شیر در تغذیه انسان جایگاه ویژه ای را به خود اختصاص داده است. اهلی شدن گاوهای شیری پیشینه ۶۰۰۰ ساله دارد و حدود ۲۰۰۰ سال پیش از میلاد مسیح این حیوان در میان انسان ها حیوانی مقدس به شمار رفته و مورد پرستش قرار می گرفته است. در انجیل و کتاب های مقدس بیش از ۵۰ بار به شیر و فراورده های آن اشاره شده است.

شیر و فراورده های آن در بسیاری از نقاط جهان بخش مهمی از رژیم غذایی انسان را تشکیل می دهند.

بنابراین توجهات قابل ملاحظه ای که در طول سالها در جهت بهبود کیفیت شیر اتخاذ شده است چندان تعجب آور نیست. در جهت بهبود و افزایش تولید شیر، کیفیت ترکیبات و کیفیت بهداشتی شیر و به حداقل رساندن مقدار آلاینده ها در آن تلاش های بسیاری صورت گرفته است که در واقع تمامی این اقدامات در جهت دسترسی به طبیعی و مغذی ترین ماده غذایی بشر بوده است.

طیف وسیعی از مشاغل و افراد، در صنعت شیر فعالیت دارند که می توان در مرحله تولید به دامدار، دامپزشک و مشاور دامداری، در مرحله حمل و نقل تا مرحله فراوری به بازرسان کیفیت، تولید کنندگان و نهایتاً به فروشندگان، متخصصان تغذیه، قانونگذاران بهداشتی و مصرف کنندگان اشاره نمود.