

میکروشناسی کاربرد شیر و فرآورده های آن

(جلد اول)

گروه بازرگانی آتا
تامین کننده مواد اولیه صنایع غذایی



مترجم
دکتر حسن لامع

انتشارات جنگل

عنوان و نام پدیدآور : میکروب‌شناسی کاربردی شیر و فرآورده‌های آن /
 [ویراستارن المر. اچ. مارت، جیمز ال. استیل]؛ مترجم: حسن لامع
 مشخصات نشر : تهران: جنگل، جاودانه، ۱۳۹۵
 مشخصات ظاهری : ج. :
 شابک : ۹۷۸-۶۰۰-۳۱۶-۴۶۰-۴ : ۱. ج. :
 وضعیت فهرست‌نویسی : فیفا
 یادداشت : عنوان اصلی: Applied Dairy Microbiology, 2nd.ed, c2001
 موضوع : لبنیات - - میکروب‌شناسی
 شناسه افزوده : اچ. مارت، المر، ویراستار
 شناسه افزوده : H. Marth, Elmer
 شناسه افزوده : استیل، جیمز ال.، ۱۹۵۹- م.، ویراستار
 شناسه افزوده : L. Steele, James
 شناسه افزوده : لامع، حسن، ۱۳۱۵-، مترجم
 رده‌بندی شنگره : ۱۳۹۵ ۹۴/م ۱۲۱ QR
 رده‌بندی دی‌یو : ۶۳۷/۰۱۵۷۹
 شماره کتابشناسی ملی : ۴۱۸۸۶۶



عنوان کتاب: میکروب‌شناسی کاربردی شیر و فرآورده‌های آن (جلد اول)
 مترجم: دکتر حسن لامع
 ناشر: انتشارات جنگل، جاودانه
 ناظر فنی: امین لشکری
 نوبت و سال چاپ: اول، ۱۳۹۵
 قطع و تیراژ: وزیری، ۱۰۰۰ نسخه
 قیمت: ۲۸۰۰۰ ریال
 شابک: ۹۷۸-۶۰۰-۳۱۶-۴۶۰-۴

email: info@junglepub.org

تلفن: ۰۲۱-۶۶۴۹۰۳۸۲-۶۶۴۹۰۴۶۵

<http://www.junglepub.org>

۰۳۱-۳۳۲۰۵۰۶۷-۳۳۲۰۳۸۰۰-۹

«حق چاپ برای مترجم و شرکت آرمان توسعه آیدانا (گروه بازرگانی آتا) محفوظ است»

مقدمه مترجم

در زمینه علوم و صنایع غذایی کتاب‌های زیادی به فارسی تألیف و ترجمه شده است، ولی در زمینه میکروپوشناسی شیر و فرآورده‌های آن، کتابی که بتواند نیاز جویندگان اطلاعات را در این سیطره، برطرف نماید کم و شاید اصلاً دیده نمی‌شود. از این رو با راهنمایی اساتید این رشته کتابی را که در دست دارید تحت عنوان:

(Applied Dairy Microbiology) جهت ترجمه و خدمتی ناچیز به حضور طالبان

اطلاعات در این زمینه برگزید.

نظر به حجم زیاد ترجمه این کتاب تصمیم گرفته شد تا مطالب آن در سه جلد مجزا تدوین گردد. جلدی که در دست شما است، جلد اول از این مجموعه سه جلدی است. امید است دو جلد دیگر نیز به زودی ترجمه، تدوین و منتشر گردد.

کلیه فصول این مجموعه به وسیله یک فرد جمع‌آوری نشده است، بلکه هر فصل آن به وسیله یک فرد و یا افراد جداگانه‌ای که در زمینه مربوطه، تبحر و اطلاعات کافی دارند تألیف و تدوین گردیده است. از این رو می‌تواند منبع بسیار ارزشمندی برای دانشجویان و متخصصین علوم و صنایع غذایی که در رشته صنایع شیر، مطالعه، فعالیت، تحصیل و تحقیق می‌کنند، واقع گردد.

طبیعی است که هیچ ترجمه‌ای بی‌عیب و نقص نیست. لذا از خوانندگان محترم تقاضا می‌شود، ضمن پذیرش پوزش مترجم، عیوب و کاستی‌های این مجموعه را با دیده اغماض نگریسته و حتماً به اطلاع اینجانب برسانند تا در چاپ‌های بعدی تصحیح و برطرف گردد. در پایان نیز از زحمات خانم مهندس سارا محمودی که در تهیه این مجموعه ما را یاری کردند تشکر می‌نمایم.

دکتر حسن لامع

فهرست مطالب

فصل اول: شیر خام و فرآورده‌های مایع آن.....	۱
فصل دوم: شیرهای تغلیظ شده، خشک و آب پنیر.....	۳۵
فصل سوم: تولید چیر.....	۶۳
فصل چهارم: میکروبی شناسی و فرآورده‌های وابسته به آن.....	۱۳۵
فصل پنجم: پروبیوتیک‌ها و پری‌بیوتیک‌ها.....	۱۷۳
فصل ششم: پس غذاهای منجمد.....	۲۰۳