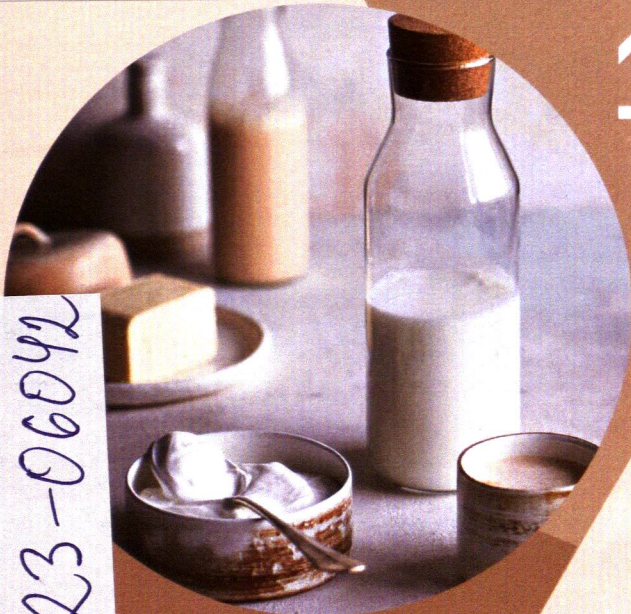


23-6042

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

101



23-06042

**ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВТОРИЧНЫХ
И НЕТРАДИЦИОННЫХ ВИДОВ
МОЛОЧНОГО СЫРЬЯ В ТЕХНОЛОГИИ
ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ**

Н. Ю. Сарбатова

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Кубанский государственный аграрный университет
имени И. Т. Трубилина»

Н. Ю. Сарбатова

**ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВТОРИЧНЫХ
И НЕТРАДИЦИОННЫХ ВИДОВ МОЛОЧНОГО СЫРЬЯ
В ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ**

Учебное пособие

**Краснодар
КубГАУ
2023**

УДК 637.07(075.8)

ББК 36-1

С20

Рецензенты:

О. В. Сычева – д-р с.-х. наук, профессор
(Ставропольский государственный аграрный университет);

В. Ю. Фролов – д-р техн. наук, профессор
(Кубанский государственный аграрный университет)

Сарбатова Н. Ю.

С20 Использование вторичных и нетрадиционных видов молочного сырья в технологии продуктов питания : учеб. пособие / Н. Ю. Сарбатова. – Краснодар : КубГАУ, 2023. – 122 с.

ISBN 978-5-907757-38-7

В учебном пособии представлены материалы, описывающие использование вторичного молочного сырья в качестве дополнительного сырья для переработки. Приведен ассортимент, состав, пищевая и биологическая ценность вторичного молочного сырья.

Рассмотрены вопросы технологии переработки вторичного молочного сырья – обезжиренного молока, пахты и молочной сыворотки. Представлены технологические схемы производства продуктов из вторичного молочного сырья. Приведены сведения о нетрадиционных видах молочного сырья и продуктах, которые из него получают.

Предназначено для обучающихся по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения.

УДК 637.07(075.8)

ББК 36-1

© Сарбатова Н. Ю., 2023

© ФГБОУ ВО «Кубанский
государственный аграрный
университет имени
И. Т. Трубилина», 2023

ISBN 978-5-907757-38-7

ОГЛАВЛЕНИЕ

| | |
|---|----|
| ВВЕДЕНИЕ..... | 3 |
| ГЛАВА 1. ПРОИЗВОДСТВО ПРОДУКТОВ ИЗ МОЛОЧНОЙ СЫВОРОТКИ..... | 4 |
| 1.1 Свойства и свойство молочной сыворотки | 4 |
| 1.2 Способы переработки молочной сыворотки | 11 |
| 1.3 Использования компонентов молочной сыворотки | 17 |
| 1.4 Технология напитков из молочной сыворотки | 20 |
| 1.5 Десерты из молочной сыворотки | 29 |
| 1.6 Сгущенные продукты из молочной сыворотки. | 30 |
| 1.7 Технология производства сухих сывороточных концентратов..... | 37 |
| ГЛАВА 2. ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ИЗ ПАХТЫ..... | 48 |
| 2.1 Пищевая, биологическая ценность пахты..... | 48 |
| 2.2 Использование пахты для производства напитков | 54 |
| 2.3 Сгущенные и сухие концентраты из пахты..... | 64 |
| 2.4 Творог и творожные изделия из пахты..... | 67 |
| 2.5 Производство сыров из пахты..... | 70 |
| ГЛАВА 3. ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ИЗ ОБЕЗЖИРЕННОГО МОЛОКА..... | 74 |
| 3.1 Пищевая ценность обезжиренного молока | 74 |
| 3.2 Молочные продукты из обезжиренного молока..... | 78 |
| 3.3 Технология производства напитков из обезжиренного молока | 80 |
| 3.4 Творог и творожные изделия из обезжиренного молока | 87 |
| 3.5 Производство сыров из обезжиренного молока..... | 94 |

| | |
|---|------------|
| 3.6 Сухие и сгущенные молочные консервы из обезжиренного молока | 96 |
| 3.7 Молочно-белковые концентраты из обезжиренного молока | 103 |
| ГЛАВА 4. НЕТРАДИЦИОННЫЕ ВИДЫ МОЛОЧНОГО СЫРЬЯ..... | 110 |
| ЗАКЛЮЧЕНИЕ..... | 117 |
| СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ..... | 118 |