

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ
БІЛІМ ЖӘНЕ ҒЫЛЫМ МИНИСТРЛІГІ

36.95
179

ИННОВАЦИЯЛЫҚ ЕУАЗИЯ УНИВЕРСИТЕТІ



Т.Н. Дубровина, С.Қ. Әбен

СҮТ ЖӘНЕ СҮТ ӨНІМДЕРІНІҢ
ТЕХНОЛОГИЯСЫ

Оқу құралы

Павлодар 2015

193490

ИННОВАЦИЯЛЫҚ ЕУАЗИЯ УНИВЕРСИТЕТІ
ҒЫЛЫМИ КІТАПХАНА
НАУЧНАЯ БИБЛИОТЕКА
ИННОВАЦИОННЫЙ ЕВРАЗИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

1/900

A45

кеч 59

193490

36.95

S/op

ӘОЖ 664.8/9(075/8)

КБЖ 36.81/я73

Д 77

*Инновациялық Еуразиялық университетінің
Ғылыми кеңесінің отырысында 29 шілде 2015 ж. қаралып,
баспадан шығаруға рұқсат берілді, № 8 хаттама*

Рецензеттер:

К.М.Омарова, С.Торайғыров атындағы ПМУ, «Биотехнология» кафедрасының доценті, тех.ғыл.канд.

Т.А.Назаренко, ИнЕУ, «Биохимия, агробизнес және экология» департаментінің доценті, тех.ғыл.канд.

Д 77 **Дубровина Т.Н**

Сүт және сүт өнімдерінің технологиясы: оқу құралы. / Т.Н.Дубровина, С.Қ.Әбен - Палодар: Инновациялық Еуразиялық университет, 2015. - 116 б.

ISBN 978-601-7380-98-4

5В072700 «Азық-түлік өнімдерінің технологиясы» мамандығының студенттеріне арналған оқу құралында мазмұнына байланысты кең ассортиментте жоғары сапалы сүт және сүт өнімдерінің технологиялық үрдісінің жалпы сипаттамалары; сүт өнімдерінің жіктелуі; сүттің құрамы мен қасиеттері; сүт өнімдерін өндіру мен өңдеу әдістері; сүтті алғашқы және механикалық өңдеу, тасымалдау және сақтау; сүтті жылулық өңдеу; сүт қышқылды сусындардың, сары май, балмұздақ, сыр, консерві өнімдерінің технологиясы, сонымен қатар өнім ассортиментін жақсарту бойынша ұсыныстар берілген

«Сүт және сүт өнімдерінің технологиясы» пәні бойынша 5В072700 «Азық-түлік өнімдерінің технологиясы» мамандығының студенттеріне арналған оқу құралы

ӘОЖ 664.8/9(075/8)
КБЖ 36.81/я73

ISBN 978-601-7380-98-4

© Инновациялық Еуразиялық университет, 2015
© Дубровина Т.Н, Әбен С.Қ., 2015

КІРІСПЕ

Азық - түлік өнімдерінің қазіргі замануи индустриясы – бұл ғылыми негізінде механизацияланған, автоматтандырылған, компьютерленген технологияға негізделген өндірістің қуатты саласы, ал ол, өз алдына азықтүлік өнімдерінің мөлшері, құрамы, сапасы және қауіпсіздік талаптарын құруға мүмкіндік береді.

Соңғы жылдары шикізат және тағам өнімдерінің сақталуында, технологиялық өңдеуінде өтетін физико-химиялық, биохимиялық, микробиологиялық үрдістері жөнінде және тағамдық құндылығы мен қауіпсіздігіне мәнді әсер ететін ғылыми ұсыныстар кеңінен таралуда. Тағам өнімдері мен шикізат сапасына қойылатын гигиеналық талаптар қатайып өзгерді. Өнімнің сапасын мәнді жоғарлату, ресурс энергосақтаушы және жаңа технологияны енгізу мақсаттары приоритетті болып табылады.

Сондықтан қойылған мақсаттарды шешу үшін өнім сапасын көтеру, ресурсты-экономикалық тиімді, жаңа технологияларды енгізу және өндіру мақсаты өте маңызды.

Осыған байланысты, жоғары оқу орындары ғылыми-техникалық прогрестің жетістіктерінің нарықтық экономикамен байланысу мәселесін ұтымды шеше алатын азық-түлік өнімдерінің өңдеу технологиясы мен техникасы бойынша жоғары білімді мамандар дайындайды.

«Сүт және сүт өнімдерінің технологиясы» пәнін меңгерудің мақсаты: кең ассортиментте жоғары сапалы сүт және сүт өнімдердің технологиясын; шикізаттың сапасын, технологиялық үрдістерінің шарттарын сақтай отыруға, шикізатты, құрал-жабдықты рационалды қолдану; өнім ассортиментін жақсарту, сүт және сүт өнімдерін өндіру мен өңдеу әдістерімен таныстыру болып табылады.

Оқу құралының негізгі бөлімі кең ассортиментте жоғары сапалы сүт және сүт өнімдерінің технологиялық үрдісінің жалпы сипаттамаларын; сүт өнімдерінің жіктелуін; сүттің құрамы мен қасиеттерін; сүт өнімдерін өндіру мен өңдеу әдістерін; сүтті алғашқы және механикалық өңдеуді, тасымалдау және сақтауды; сүтті жылулық өңдеу, жылулық өңдеудің түрлерін; шикізатты, сүт қышқылды, сары май, балмұздақ, сыр, консерві өнімдерінің технологиясын, өнім ассортиментін жақсартуды, дайын өнімнің құрамы мен қасиетінің және сапасын, олардың технологиялық режимдерін, әдістерін немесе өңдеудің түрімен сақталу жағдайларына байланысты өзгерулерін игеруге арналған. Сонымен қатар, оқу құралы студенттерді тағам өндірісіндегі бір қатар өнімдердің технологиясының ғылыми-теориялық негіздері мен таныстырады.

