

СОДЕРЖАНИЕ

Предисловие	9
Раздел I. ПИЩЕВЫЕ ЖИРЫ	11
Тема 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПИЩЕВЫХ ЖИРОВ	11
1.1. История производства масел и жиров.....	11
1.2. Животное и масличное сырье.....	13
1.3. Классификация пищевых жиров.....	18
1.4. Химический состав и пищевая ценность жиров... ..	21
1.5. Пищевые жиры и их свойства	34
1.6. Методы модификации жиров.....	38
1.7. Экспертиза качества пищевых жиров	44
<i>Контрольные вопросы</i>	53
Тема 2. ТОВАРОВЕДНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И ЭКСПЕРТИЗА РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ	54
2.1. Товароведная характеристика растительных масел	57
2.2. Технология производства растительных масел ...	84
2.3. Экспертиза качества растительных масел	95
2.4. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение растительных масел	101
<i>Контрольные вопросы</i>	104
Тема 3. ТОВАРОВЕДНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И ЭКСПЕРТИЗА ЖИВОТНЫХ ТОПЛЕННЫХ ЖИРОВ	106
3.1. Химический состав и усвояемость животных жиров	106

3.2. Технология производства животных жиров.....	109
3.3. Экспертиза качества животных топлёных жиров	115
3.4. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение животных жиров	120
<i>Контрольные вопросы</i>	120
Тема 4. ТОВАРОВЕДНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И ЭКСПЕРТИЗА МАРГАРИНА	121
4.1. Классификация и ассортимент маргаринов	123
4.2. Технология производства маргарина	124
4.3. Экспертиза качества маргарина	134
4.4. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение маргарина	137
<i>Контрольные вопросы</i>	139
Тема 5. ТОВАРОВЕДНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И ЭКСПЕРТИЗА ЖИРОВ СПЕЦИАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ	140
5.1. Классификация и ассортимент жиров специального назначения	140
5.2. Технология производства жиров специального назначения	143
5.3. Экспертиза качества жиров специального назначения	145
5.4. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение жиров специального назначения ...	147
<i>Контрольные вопросы</i>	148
Тема 6. ТОВАРОВЕДНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И ЭКСПЕРТИЗА МАЙОНЕЗОВ И СОУСОВ МАЙОНЕЗНЫХ	149
6.1. Классификация и ассортимент майонезов и соусов майонезных	149
6.2. Технология производства майонезов и соусов майонезных	152
6.3. Экспертиза качества майонеза и соуса майонезного	157
6.4. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение майонеза и соуса майонезного	160
<i>Контрольные вопросы</i>	162

Тема 7. ТОВАРОВЕДНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И ЭКСПЕРТИЗА СПРЕДОВ	163
7.1. Классификация и ассортимент спредов	163
7.2. Технология производства спредов	168
7.3. Экспертиза качества спредов	170
7.4. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение спредов	174
<i>Контрольные вопросы</i>	176
Тема 8. МАСЛОЖИРОВЫЕ ПРОДУКТЫ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ	176
Раздел II. МОЛОЧНЫЕ ТОВАРЫ	185
Тема 1. ЗНАЧЕНИЕ МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ В ПИТАНИИ	185
1.1. Общая характеристика молока	185
1.2. Химический состав и пищевая ценность молока	191
1.3. Химический состав и пищевая ценность молока животных	200
<i>Контрольные вопросы</i>	202
Тема 2. ТОВАРОВЕДНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И ЭКСПЕРТИЗА ПИТЬЕВОГО МОЛОКА И СЛИВОК	203
2.1. Классификация и ассортимент питьевого молока и сливок	203
2.2. Технология производства питьевого молока и сливок	207
2.3. Экспертиза качества питьевого молока и сливок	210
2.4. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение питьевого молока и сливок	218
<i>Контрольные вопросы</i>	220
Тема 3. ТОВАРОВЕДНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И ЭКСПЕРТИЗА КИСЛОМОЛОЧНЫХ ТОВАРОВ	221
3.1. Химический состав и пищевая ценность кисломолочных продуктов	221

3.2. Классификация кисломолочных товаров	224
3.3. Технология производства кисломолочных продуктов	226
3.4. Экспертиза качества кисломолочных про- дуктов	235
3.5. Упаковка, маркировка, хранение, транспор- тирование кисломолочных продуктов	244
<i>Контрольные вопросы</i>	247
Тема 4. ТОВАРОВЕДНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И ЭКСПЕРТИЗА ТВОРОГА, ЗЕРНЕНОГО ТВОРОГА И ТВОРОЖНЫХ ПРОДУКТОВ ...	
4.1. Пищевая ценность и классификация творога ...	248
4.2. Технология производства творога, зерненого творога и творожных продуктов	251
4.3. Экспертиза качества творога, зерненого тво- рога и творожных продуктов	256
4.4. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение творога и творожных продуктов	262
<i>Контрольные вопросы</i>	263
Тема 5. ТОВАРОВЕДНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И ЭКСПЕРТИЗА МАСЛА ИЗ КОРОВЬЕГО МОЛОКА	
5.1. Пищевая ценность и классификация масла из коровьего молока	264
5.2. Технология производства масла из коровьего молока	268
5.3. Экспертиза качества масла из коровьего молока	272
5.4. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение масла из коровьего молока	276
<i>Контрольные вопросы</i>	280
Тема 6. ТОВАРОВЕДНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И ЭКСПЕРТИЗА СЫРА	
6.1. Пищевая ценность сыра	280
6.2. Классификация сыра	282
6.3. Технология производства сыра	292
6.4. Экспертиза качества сыра	297

6.5. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение сыра	301
<i>Контрольные вопросы</i>	304
Тема 7. ТОВАРОВЕДНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И ЭКСПЕРТИЗА ПЛАВЛЕННЫХ СЫРОВ	304
7.1. Пищевая ценность и классификация плав- ленных сыров	304
7.2. Технология производства плавленных сыров	308
7.3. Экспертиза качества плавленных сыров	309
7.4. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение плавленных сыров	311
<i>Контрольные вопросы</i>	312
Тема 8. ТОВАРОВЕДНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА МОЛОЧНЫХ КОНСЕРВОВ	313
8.1. Классификация сгущенных молочных про- дуктов	314
8.2. Технология производства сгущенных молоч- ных консервов	317
8.3. Экспертиза качества сгущенных молочных консервов	318
8.4. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение сгущенных молочных консервов	319
8.5. Классификация сухих молочных консервов	320
8.6. Технология производства сухих молочных консервов	321
8.7. Экспертиза качества сухих молочных кон- сервов	322
8.8. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение сухих молочных консервов	323
<i>Контрольные вопросы</i>	324
Тема 9. ТОВАРОВЕДНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И ЭКСПЕРТИЗА ПРОДУКТОВ НА МОЛОЧНОЙ ОСНОВЕ ДЛЯ ДЕТЕЙ	325
9.1. Классификация и ассортимент продуктов на молочной основе для детей	325
9.2. Технология производства продуктов на молочной основе для детей	331

9.3. Экспертиза качества продуктов на молочной основе для детей	333
9.4. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение продуктов на молочной основе для детей	337
<i>Контрольные вопросы</i>	339

Тема 10. ТОВАРОВЕДНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА МОРОЖЕНОГО

10.1. Классификация и ассортимент мороженого	339
10.2. Технология производства мороженого	343
10.3. Экспертиза качества мороженого	345
10.4. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение мороженого	347
<i>Контрольные вопросы</i>	348

Тема 11. ПИЩЕВЫЕ ЯЙЦА ПТИЦЫ И ПРОДУКТЫ ИХ ПЕРЕРАБОТКИ

11.1. Пищевая ценность и классификация пищевых яиц птицы	348
11.2. Экспертиза качества пищевых яиц птицы	352
11.3. Яйца индюшечьи, цесариные, перепелиные, страусиные пищевые	355
11.4. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение пищевых яиц птицы	357
11.5. Продукты переработки яиц	359
<i>Контрольные вопросы</i>	361

Литература

362