

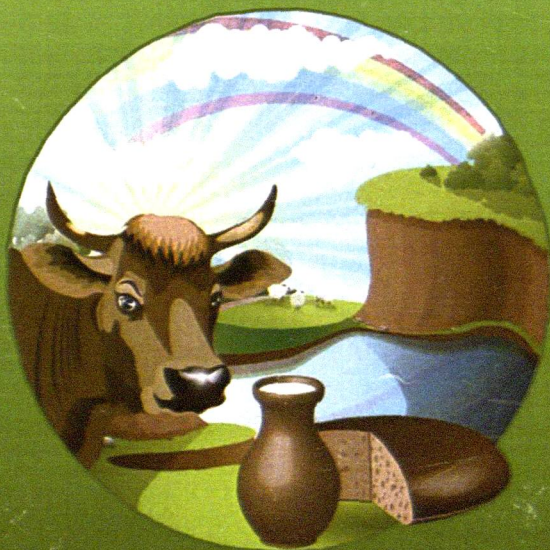
16-2240

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

Е.Ю. ФЕДОРОВА

**МОЛОКО И СЫР:
ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ И
БИОХИМИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ
КАЧЕСТВА**

16-02240



КУРСК 2014

Е.Ю.ФЕДОРОВА

**МОЛОКО И СЫР:
ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ И БИОХИМИЧЕСКИЕ
АСПЕКТЫ КАЧЕСТВА**

КУРСК 2014

ББК 36.95:28.072

УДК 637.1/3:577

Ф 33 Молоко и сыр: физико-химические и биохимические аспекты качества:
Монография / Е.Ю.Федорова, Курск, Деловая полиграфия, 2014.- 124 с.

ISBN 978-5-905979-41-5

В монографии изложены физико-химические и биохимические аспекты качества молока и сыра, приведены практические сведения, касающиеся особенностей функционирования транспортных аденозинтрифосфатаз мембранных компонентов молока и сыра.

Рекомендовано для студентов, аспирантов и научных сотрудников биологических и технологических специальностей.

ББК 36.95:28.072

УДК 637.1/3:577

Рецензенты:

Смахтин Михаил Юрьевич-доктор биологических наук, профессор кафедры биологической химии Курского государственного медицинского университета

Фурман Юрий Васильевич-доктор биологических наук, профессор, член-корреспондент РАЕН

ISBN 978-5-905979-41-5

© Федорова Е.Ю., 2014

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	4
ГЛАВА 1. СОСТАВ И СВОЙСТВА МОЛОКА	6
1.1 Средний химический состав коровьего молока	6
1.2 Биохимические показатели молока	29
1.3 Зоотехнические факторы, влияющие на состав и свойства молока	45
1.4 Биохимические и физико-химические процессы при производстве сыра	49
1.5 Биохимические и физико-химические процессы при созревании сыров	56
1.6 Качество сыра в зависимости от состава и свойств молока коров различных пород	62
ГЛАВА 2. ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ И БИОХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ МОЛОКА КОРОВ РАЗЛИЧНЫХ ПОРОД	66
2.1. Физико-химические свойства молока коров черно-пестрой и симментальской пород	66
2.2. Биохимические показатели молока коров черно-пестрой и симментальской пород	76
ГЛАВА 3. КАЧЕСТВО СЫРА, ВЫРАБОТАННОГО ИЗ МОЛОКА КОРОВ ЧЕРНО-ПЕСТРОЙ И СИММЕНТАЛЬСКОЙ ПОРОД	97
3.1 Технологические показатели переработки молока коров сравниваемых пород	97
3.2. Физико-химические и биохимические показатели сыра в процессе его созревания	98
3.3 Динамика АТФазной активности сыра в процессе его созревания	103
3.4 Аминокислотный состав сыра в процессе его созревания	105
3.5 Органолептическая оценка сыра	108
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	110
СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ	118