

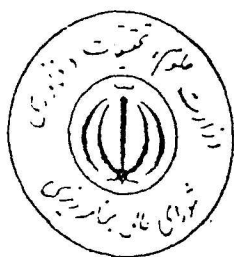
صنایع لبنی (۱)

۲۰

تعداد واحد: ۳

نوع واحد: نظری

پیشنیاز: اصول نگهداری مواد غذایی



سرفصل درس:

تعریف شیر، تولید شیر در جهان و در ایران، اهمیت تولید شیر در اقتصاد ملی، اهمیت غذایی شیر، مصرف سرانه شیر در ایران، فیزیولوژی تولید و ترشح شیر، ترکیب شیر بستانداران مختلف، عوامل مؤثر در میزان تولید و ترکیب شیر، بهداشت تولید، جمع آوری، نگهداری و حمل و نقل شیر، میکروبیولوژی شیر و فرآورده‌های لبنی، استارترها، خواص فیزیکی، شیمیایی و فیزیکی شیمیایی شیر، اثر فرآیندهای مختلف بر ترکیبات شیمیایی شیر مانند پروتئینها، آنزیمها، چربیها و لاکتوز، امراض و مسمومیتهای مربوط به شیر و محصولات لبنی، تحویل شیر، اندازه‌گیریهای کمی و کیفی در موقع تحویل، تمیز کردن و ضد عفونی ظروف حمل شیر، صاف کردن شیر، خنک کردن و نگهداری شیر در کارخانه. آزمایشات مربوط به ارزیابیهای مختلف کیفی و میکروبیولوژیکی شیر. جداسازی و تمیز کردن شیر، اصول اساسی جداسازی چربی شیر، انواع سبراتورها، هموزنیسمیون، اهمیت تجهیزات هموزنیسمیون یک مرحله‌ای و دو مرحله‌ای.