



Грек О. В., Скорченко Т. А. Технологія комбінованих продуктів на молочній основі: Підруч. – К.: НУХТ, 2012. – 362 с.

ISBN 978-966-612-132-8

Викладено сучасні технології комбінованих продуктів на молочній основі. Розглянуто особливості технології питних видів молока комбінованого складу сировини, кисломолочних напоїв, сиру кисломолочного та сиркових і сметанних виробів, спредів, сирних і сирних плавлених продуктів, дитячих харчових продуктів, сухих та згущених молоко-вісних консервів, комбінованих продуктів на основі маслянки та сироватки. Особливу увагу приділено продуктам сучасного асортименту, в тому числі розробленим у Національному університеті харчових технологій. Це сиркові пасти, згущені молочні консерви з фруктозою, збагачені соєвими білками, сухі багатокомпонентні суміші десертного призначення, сметанні продукти. Представлено технологічні схеми виробництва комбінованих продуктів на молочній основі, обґрунтовано технологічні параметри виробництва.

Для студентів, магістрантів, аспірантів, викладачів вищих навчальних закладів, а також для спеціалістів молочної промисловості.