Оразова Аяна Биотехнология национального кисломолочного напитка на основе верблюжьего молока

ОГЛАВЛЕНИЕ ДИССЕРТАЦИИ

кандидат наук Оразова Аяна

ОГЛАВЛЕНИЕ

РЕФЕРАТ

SYNOPSIS

ВВЕДЕНИЕ

1. ОБЗОР ЛИТЕРАТУРЫ

1.1. Развитие верблюдоводства в мире

1.2. Сравнительный анализ молока разных видов сельскохозяйственных животных

1.3. Национальные кисломолочные продукты смешанной ферментации на молочной основе

1.3.1. Особенности изготовления кисломолочных напитков на основе верблюжьего молока традиционным способом

1.3.2. Видовой состав микрофлоры верблюжьего молока и кисломолочных продуктов на его основе

1.3.3. Промышленные технологии производства кефира и кумыса

1.4. Различные способы приготовления заквасок для производства кисломолочных продуктов

1.5. Заключение по литературному обзору

2. ОБЪЕКТЫ И МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЯ

2.1. Постановка эксперимента

2.2. Объекты исследования

2.3. Методы и методология исследования

3. БИОТЕХНОЛОГИЯ НАЦИОНАЛЬНОГО КИСЛОМОЛОЧНОГО НАПИТКА НА ОСНОВЕ ВЕРБЛЮЖЬЕГО МОЛОКА

3.1. Исследования показателей качества молока-сырья различных видов сельскохозяйственных животных

3.2. Оценка биологической ценности молока - сырья различных видов сельскохозяйственных животных

3.3. Исследование шубата, полученного посредством спонтанной ферментации, как потенциального источника заквасочных культур

3.4. Выделение и идентификация чистых культур молочнокислых бактерий и дрожжей из сырого верблюжьего молока и шубата

3.5. Исследование комбинации молочнокислых бактерий и дрожжей в составе симбиотической заквасочной микрофлоры

4. РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ КИСЛОМОЛОЧНОГО НАПИТКА ШУБАТА ДЛЯ ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

4.1. Подбор симбиотической заквасочной микрофлоры для производства кисломолочного напитка

4.2. Изучение температурных режимов сквашивания и созревания шубата

4.3. Определение показателей качества и безопасности разработанного напитка

4.4. Технологический процесс производства кисломолочного напитка шубата

4.5. Расчет технико-экономических показателей готового продукта

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

ПРИЛОЖЕНИЕ А

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

ПРИЛОЖЕНИЕ В

ПРИЛОЖЕНИЕ Г

ПРИЛОЖЕНИЕ Д

ПРИЛОЖЕНИЕ Е

ПРИЛОЖЕНИЕ Ж

ПРИЛОЖЕНИЕ К

ПРИЛОЖЕНИЕ Л