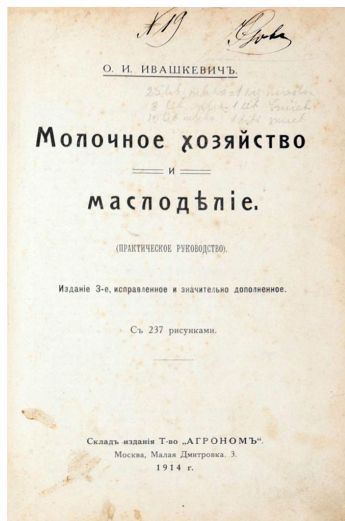
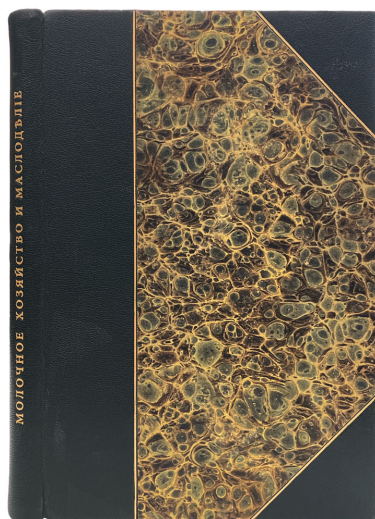




СОДЕРЖАНИЕ.	
Молоко и его свойства.	Стр.
Состав молока	1
Строение молока и образование из него молока	7
Молочная кислота	8
Убойный период у коров	9
Различия молока у разных пород скота	12
Влияние температуры на молоко	14
Влияние на качество молока корма и воздуха	15
Докерение и проветривание молока	20
Действие на молоко микробов	23
Происхождение молока	25
Двойное молоко	32
Молочная кислота. Прокисание молока	41
Набухание и свертывание молока	46
Прокисание и сквашивание молока	50
Редукторы	59
Пастеризация молока	60
Стерилизация молока	70
Гомогенизация молока	71
Перекиса молока	71
Приборы для исследования молока	
Удельный вес молока. Ареометры Копея	75
Определение жирности молока ареометром, и отстоянием станичниками	77
Определение содержания в молоке жира прибором Копея	81
Определение содержания жира прибором Миллера	82
Определение содержания жира прибором Гербера	84
Определение содержания жира из смеси молока	85
Анализатор Гербера	86
Сам-метер Гербера	87
Определение процентного содержания жира из смеси молока и сахара	89
Определение количества молока и смеси по Терри	90
Определение содержания в молоке сухих веществ и жира	91
Расхождение присутствия в молоке сахара	92
Расхождение присутствия в молоке соли	92
Расхождение в молоке присутствия жира	92
Отстаивание и сепарирование молока.	
Различные особенности, возникающие при отстаивании	93
Способы отстаивания	97
Голландский способ отстаивания	98
Гусовский способ отстаивания	99
Патентованный способ отстаивания	101
Сепарирование молока	104
Правила, которых нужно соблюдать при сепарировании молока	107
Ручные сепараторы	109
Сепараторы Баллас-Амсландера	110

IV	
Сепараторы де-Лавала Амфи	114
Сепараторы де-Лавала модели 1011 г.	120
Сепараторы де-Лавала модели 1012 г.	121
Сепараторы Пиффетера	123
Питч-сепараторы	124
Сепараторы Гейла	127
Сепараторы Туберара	128
Сепараторы Монте	130
Сепараторы для молока козлят	143
Козьи сепараторы	144
Козьи сепараторы де-Лавала	145
Козьи сепараторы Амсландера	146
Принципы для сепараторов	155
Паро-турбинные сепараторы	158
Пастеризаторы	160
Редукторы	163
Сованье масла.	
Процесс обжаривания	169
Тяжелое масло	170
Взвешивание маселобойки	172
Ударная маселобойка	173
Колпачковая маселобойка	181
Условие, которое должно удовлетворять зернистая маселобойка	182
Пастеризация маселобойки	183
Комбинированная маселобойка	183
Температура обжаривания	188
Холод обжаривания масла	190
Пастеризация масла	191
Промывание масла	192
Отстаивание и сливание масла	193
Приготовление различных сортов масла.	
Сливочное масло	198
Густотное масло	206
Пастеризованное масло	207
Сладко-сливочное масло	209
Голландское масло	211
Прокисанное сливочное масло	215
Чистое масло	220
Тяжелое масло	224
Пастеризация для сливочного масла	224
Прокисание сливок	226
Прокисание сливок	229
Кислота и сливок	230
Прокисание сливок	231
Прокисание сливок	234
Прокисание сливок	234
Всего сливок	234
Жирность сливок зависит от молочного жира и маселобойки	237-240



Ивашкевич О.И. Молочное хозяйство и маслоделие

Практическое руководство. - 3-е изд., исправленное и значительно дополненное. - М.: Издание товарищества "Агроном", 1914. – IV, 248, [4] с.: ил.; 23,5x16,5 см.

В стилизованном полукожаном переплете.

Читательские пометы в тексте.

В книге представлена широкая информация о молочной индустрии. Рассмотрены свойства молока и приборы для его исследования. Описаны различные техники

обработки молочных продуктов, причины возникновения пороков молока и способы борьбы с ними. Перечислены виды молока и требования к нему в целях маслоделия, методики отстаивания и сепарирования молока, описана информация о различных видах маслобойных машин. Помимо прочего, в книге изложены материалы авторского исследования о приготовлении различных сортов масла. В издание включены также журналы ведения записей по молочному хозяйству с ежемесячной статистикой удоя и расхода молока, журналы удойности различных пород, анализов молока и прочая информация, необходимая производителям молочной продукции.