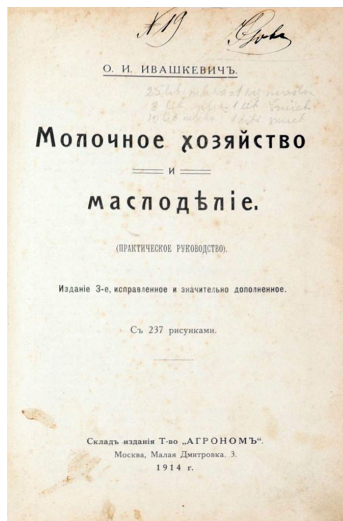
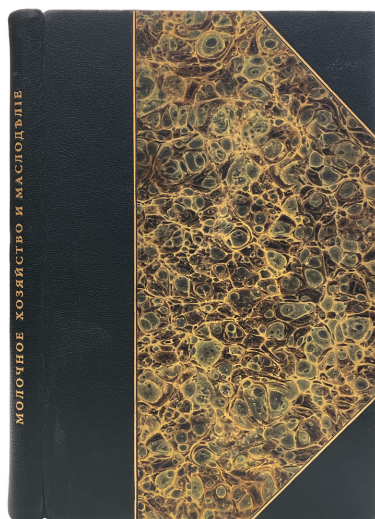




СОДЕРЖАНИЕ.	
Молоко и его свойства.	
	Стр.
Состав молока	1
Строение молока и образование из него масла	7
Масляни	8
Удильный вес молока у коровы	9
Различия молока у разных пород скота	12
Влияние температуры на молоко	14
Влияние на качество молока зерна и воды	15
Докерение и проветривание молока	20
Действие на молоко микробов	23
Происхождение молока	25
Добыча молока	32
Масляная масса. Протравливание молока	41
Набухание и оседание молока	46
Протравливание и оседание молока	50
Редукторы	59
Пастеризация молока	60
Стерилизация молока	70
Гомогенизация молока	71
Переноска молока	71
Приборы для исследования молока	
Удильный вес молока. Ареометры Копе	75
Определение жирности молока ареометром, и отстоянием станинчани	77
Определение содержания в молоке жира прибором Копе	81
Определение содержания жира прибором Миллера	82
Определение содержания жира прибором Гербера	84
Определение содержания жира из смеси молока	85
Анализатор Гербера	86
Сам-молоч. 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 Пейффера	123
Пень-сепараторы	124
Сепараторы Гейла	127
Сепараторы Туберара	128
Сепараторы Монте	130
Сепараторы для молока козлят	143
Козьи сепараторы	144
Козьи сепараторы де-Лавала	144
Козьи сепараторы Амсландера	149
Принцип действия сепараторов	155
Паро-турбинные сепараторы	158
Пастеризаторы	160
Редукторы	163
Сованье масла.	
Процесс обжаривания	169
Тяжелое масло	170
Взвешивание масла	172
Ударное масло	173
Колпачки для масла	181
Условие, которое должно удовлетворять зерно масла	182
Правила обжаривания масла	183
Комбинированная обработка	183
Температура обжаривания	188
Хлеб обжаривания	190
Пастеризация масла	191
Промывание масла	192
Отстаивание и сепарирование	193
Приготовление различных сортов масла.	
Сливочное масло	198
Густое масло	206
Полужирное масло	207
Сливко-сливочное масло	209
Голландское масло	211
Протравленное сливочное масло	215
Чистое масло	220
Тяжелое масло	224
Пастеризация для сливочного масла	224
Протравливание сливок	226
Протравливание сливок	229
Коричневый сливочный	230
Протравливание сливок	231
Протравливание сливок	234
Взвешивание сливок	234
Жирность сливок	237
Жирность сливок	240



Ивашкевич О.И. Молочное хозяйство и маслоделие

Практическое руководство. - 3-е изд., исправленное и значительно дополненное. - М.: Издательство 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.