

Działania zapewniające właściwą jakość mikrobiologiczną kefiru.

Wstęp

Rozdział 1

Charakterystyka surowca

1.1. Skład chemiczny mleka

1.1.1. Białka

1.1.2. Lipidy, Laktoza

1.1.3. Substancje mineralne

1.1.4. Witaminy

1.2. Mikroflora mleka

1.3. Źródła zanieczyszczeń mleka

Rozdział 2

Proces produkcyjny kefiru

2.1. Obróbka technologiczna mleka i produkcja zakwasu kefirowego

2.2. Fermentacja mlekowa

2.2.1. Czynniki hamujące proces fermentacji

2.3. Metoda termostatowa i zbiornikowa

2.4. Wady kefiru powstające podczas produkcji

2.5. Kefir jako gotowy produkt

2.5.1. Rodzaje kefirów

2.6. Część doświadczalna

Rozdział 3

Systemy bezpieczeństwa zdrowotnego w mleczarstwie

3.1. System GHP

3.2. System GMP

3.3. HACCP

Podsumowanie

Bibliografia

Wykaz tabel, rysunków i fotografii