

14,60
ND135

الدكتور أحمد منصور
مدرس في كلية الزراعة
جامعة دمشق

رُسَالِيَّاتُ الحليب ومنتجاته

الجزء العملي

١٣٩٦ - ١٣٩٧ هـ
١٩٧٦ - ١٩٧٧ م

مطبعة جامعة دمشق

400



1-630-27-1

1-27-630-1 40-63-3
2 2



الدكتور أحمد منصور

مدرس في كلية الزراعة
جامعة دمشق

رُسَاسِيَّاتُ الحليب ومنتجاته

الجزء العملي

حقوق التأليف والطبع والنشر محفوظة لمُجَامِعة دِمَشق

١٣٩٦ - ١٣٩٧ هـ

١٩٧٦ - ١٩٧٧ م

مطبعة جامعة دمشق

الفهرس

الصفحة

٣	المقدمة
٦	الفصل الاول : طرق أخذ عينات الحليب وتحليلها
١٢	الفصل الثاني : التحليل الفيزيائي والكيميائي للحليب
١٤	- تقدير الشوائب المرئية في الحليب
١٧	- تحديد كثافة الحليب
٢١	- تقدير الحموضة
٢٧	- تقدير نسبة المادة الدسمة في الحليب
٣٧	- تقدير البروتينات
٤٣	- تحضير الكازئين الكلي
٤٥	- تقدير نقطة التعادل الكهربائي للكازئين
٤٦	- تحديد معدل الكازئين في الحليب
٤٩	- تقدير المادة الجافة الكلية للحليب
٥٠	- تقدير الرماد
٥١	- معايرة كلور الصوديوم
٥٥	- معايرة سكر الحليب
٦٤	- تقدير معدل الكالسيوم في الحليب
٦٧	- تقدير معدل الفوسفور في الحليب

٧١	الفصل الثالث : غش الحليب
٧١	- الغش بإضافة الماء
٨٠	- الغش بنزع الدهن
٨٢	- الغش بإضافة الماء ونزع الدهن في وقت واحد
٨٣	- الغش بإضافة مواد حافظة
٨٣	- البحث عن وجود المضادات الحيوية في الحليب
٨٦	- البحث عن النشا
٨٧	الفصل الرابع : بعض الاختبارات الميكروبيولوجية
٨٧	- تقدير العدد الكلي للمستعمرات الميكروبية في الحليب بطريقة الاطباق
٩٠	- الطريقة المباشرة لعد الميكروبات بواسطة المجهر
٩٣	- اختبار الاختزال
٩٥	- البحث عن جراثيم الكوليفورم وعددها
٩٩	- عد الفطور والخمائر
١٠٠	- عد مجموعة جراثيم حمض اللبن
١٠٢	- الكشف عن مرض التهاب الضرع
١١٠	- مراقبة التعقيم
١١٢	- اختبار الفوسفاتيز
١١٥	الفصل الخامس : منتجات الحليب
١١٥	- اللبن الرائب
١١٧	- صناعة القشدة وتخليها
١٢٥	- الزبدة

المنفعة

١٣٤

- اختبارات الحليب البودرة

١٣٩

- تحليل الحليب المكثف

١٤٧

- صناعة الجبن الابيض

١٤٨

- تحليل الجبن

١٥٢

- استخلاص اوزيم المنفعة وقياس فعاليته

١٥٤

- صناعة السمن

١٥٧

- صناعة المتلوجات البنية وتحليلها

١٦١

- قرار وزارة التموين رقم ٤١٦

١٨٠

- المراجع

١٨٢

- المصطلحات العلمية