

ЗМІСТ

Частина перша.

Передмова	3
1. Історичний огляд розвитку молочарства	5
2. Молочарська наука та її розвиток	15
3. Значіння молочарства для українського господарства	18

Частина друга.

I. Вим'я. Процеси витворювання в ньому молока	25
1. Про вим'я	25
2. Витворювання молока	27
II. Про доїння корів	28
1. Загальні уваги	28
2. Приписи для доярок	33
3. Які повинні бути дійниці	33
4. Способи доїння:	34
а) ручне доїння	35
б) доїння корів з поміччю машин	37
III. Як треба поводитись з молоком враз після доїння перед його переробкою на інші продукти	41
1. Міряння молока	41
2. Цідження молока	43
3. Достачання молока до молочарень	45

Частина третя.

I. Молоко	47
1. Загальні уваги	47
2. Фізичні властивості молока	48
3. Хемічний склад молока	48
а) вода	50
б) товщ	51
в) білкові речовини молока	54
г) молочний цукор	56

д) мінеральні солі	57
4. Молоко інших сільсько-господарських тварин	58
а) овече молоко	58
б) козяче „	58
в) молоко буйволіці	59
г) кобиляче молоко	59
II. Чинники, що впливають на якість молока та молочну продукцію	59
1. Індивідуальність	59
2. Раса (порода)	60
3. Молочний або лактаційний період	61
4. Вік	64
5. Годування	65

Частина четверта.

Про бактерії в молоці	69
1. Життя та чинність мікроорганізмів	70
2. Умовини розвитку мікроорганізмів	70
3. Мікроорганізми молока	73
4. Поділ молочних мікробів:	75
а) мікроорганізми молочної ферментації	75
б) молочно-кисла ферментація	78
5. Мікроорганізми, що псуєть молоко	79
а) молоко синє	79
б) молоко червоне	79
в) молоко жовте	80
г) молоко слизьке	80
г) шумуюче молоко	80
з) гірке молоко	80
6. Патогенні мікроорганізми молока	81

Частина п'ята.

I. Про досліджування молока	82
1. Значіння досліджування молока	82
2. Як треба брати зразки молока для досліджування	83
3. Переховування зразків молока, взятих для досліджування	84
II. Досліджування фізичних властивостей молока	84
1. Оцінка молока по вигляду або кольору	84
2. Оцінка молока по паху	85
3. Оцінка молока смаком	85
4. Визначування кvasоти молока	85
5. Визначування питомої ваги молока	88
III. Гігієнічне досліджування молока	93
1. Визначування бруду в молоці	93
2. Редуктазна спроба молока	94
3. Ферментаційна спроба молока	96

IV. Винайдення фальшу в молоці.....	96
1. Легкі методи. Винайдення долітої води.....	96
а) Нітратна спроба	97
б) Спроба з формаліном та сірчаною кислотою (реакція Fritzmann'a)	97
в) Знаходження води в молоці Дростеновим пробником.....	97
2. Знаходження формаліну в молоці методом Ері	98
3. Знаходження соди або содового двовугляну.....	98
а) Алізарінова спроба Süß'a.....	98
б) Розолова спроба	98
в) Винайдення соди алкоголем.....	98
4. Знаходження крохмалю або муки.....	99
V. Визначування хемічного складу молока.....	99
1. Визначування товщю в молоці	99
а) Метода вагова Розе-Готліба	99
б) Метода кислінна Gerber'a.....	101
в) Сальов або безкислинна метода Гербера	107
г) Розчин Д'якова.....	108
ґ) Спосіб «Новий Саль» Вендлера	108
2. Визначування товщю в збіраному молоці.....	109
3. Визначування відсотка сухих речовин молока	111

Частина шоста.

Обробка молока	116
1. Охолоджування молока	116
2. Пастеризація молока.....	120
3. Стерилізація молока.....	128
4. Гомогенізація молока	131

Частина сьома.

Перетворювання молока	137
1. Молоко квасне або кисле	137
а) звичайне молоко	137
б) йогурт	139
в) кефір	139
2. Згущене або конденсоване молоко	142

Частина восьма.

Забезпечення великих міст молоком.....	145
1. Звідки може місто здобувати молоко.....	145
2. Молочний голод на Україні	147
3. Заготовка молока на селі для доставки в свіжому стані до міста	149
4. Організація постачання молока до міста й торгівля молоком.....	151
5. Який повинен бути посуд у молочарському господарстві.....	155
6. Як тримати посуд в чистоті	156