

1^ο ΕΠΑΛ ΕΥΟΣΜΟΥ
ΣΧΟΛΙΚΟ ΕΤΟΣ: 2015-16

ΜΑΘΗΜΑ: ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗ ΖΩΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ
ΤΜΗΜΑΤΑ: ΓΤ1, ΓΤ2

Κεφάλαιο	Τίτλος κεφαλαίου	Σελίδες
1 ^ο	1.7 Θρεπτική αξία του κρέατος 1.8 Το χρώμα του νωπού κρέατος	50-51 52-54
2 ^ο	2.1 Ορισμός και ταξινόμηση των προϊόντων κρέατος 2.2 Σημασία του χλωριούχου νατρίου 2.3 Σημασία των νιτρωδών και νιτρικών αλάτων 2.5 Προϊόντα ωρίμανσης από τεμάχια κρέατος 2.6 Πρώτες ύλες 2.6.4 Προστιθέμενες ουσίες 2.7 Αλλαντικά αέρος 2.7.3 Προστιθέμενες ουσίες 2.9 Άλλα προϊόντα 2.10 Συντήρηση των προϊόντων κρέατος 2.10.2 Αλλοιώσεις προϊόντων κρέατος κατά τη συντήρηση του	77-80 81 82 89 98 99-101 108-109 110-112 121-122 122-123 124-125
3 ^ο	3.1 Ορισμός κονσέρβας κρέατος 3.2 Διάκριση των κονσερβών κρέατος	159-160 160-162
4 ^ο	4.1.1 Ορισμός ζωμού κρέατος 4.1.2 Συστατικά και θρεπτική αξία των ζωμών κρέατος 4.1.3 Τρόποι διάθεσης των ζωμών κρέατος 4.1.4 Διαδικασία παραγωγής των ζωμών κρέατος	195-196 196 197 197-201
5 ^ο	5.1 Ορισμός γάλακτος 5.2 Είδη γάλακτος 5.4 Απαραίτητες	223-224 224 226

	επεξεργασίες μεταποίησης γάλακτος 5.4.1 Καθαρισμός του γάλακτος 5.4.2 Ψύξη και διατήρηση του γάλακτος 5.4.3 Αποκορύφωση του γάλακτος 5.4.4 Τυποποίηση του γάλακτος 5.4.5 Ομογενοποίηση του γάλακτος	227-228 229 229-231 232 233
6°	6.1 Μορφές του πόσιμου γάλακτος 6.1.1 Παστεριωμένο γάλα 6.1.2 Γάλα υψηλής παστερίωσης 6.1.3 Γάλα πολύ υψηλής θέρμανσης(UHT) 6.1.4 Αποστειρωμένο γάλα	246 246-247 248 248-249 249
8°	8.1 Κρέμα γάλακτος	301-306
9°	9.1 Οξυγαλακτικές καλλιέργειες 9.2 Ορισμός και χαρακτηριστικά του γιαουρτιού 9.3 Τεχνολογία παραδοσιακού και βιομηχανικού γιαουρτιού 9.3.1 Επιλογή γάλακτος- 9.3.13 Συσκευασία	329-331 336-338 340-349
10°	10.1 Ορισμός Τυριού 10.2 Πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται στην τυροκομία 10.6 Παρασκευή της Φέτας	375-376 377-386 409

Η ΚΑΘΗΓΗΤΡΙΑ

Χαριζοπούλου Αθανασία