Содержание

 ВВЕДЕНИЕ……………………………………………………………………..

1. ОБЗОР ЛИТЕРАТУРЫ……………………………………………...........

1.1. Особенности химического состава и пищевая ценность творога……..

1.2. Классификация и ассортимент творога………………………………….

1.3. Сырье, используемое для производства творога…………………………

1.4. Технология производства творога………………………………………...

1.5. Требования по качеству творога………………………………………….

1.6. Факторы, влияющие на качество творога……………………………….

1.7. Дефекты творога…………………………………………………………..

1.8. Упаковка, маркировка и хранение творога……………………………..

1.9. Фальсификация творога ………………………………………………….

2. ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНАЯ ЧАСТЬ……………………………………….

2.1. Объекты исследования…………………………………………………

2.2. Методы исследования………………………………………………….

2.2.1. Методы проведения органолептической оценки……………………

2.2.2. Методы определения физико-химических показателей…………….

2.3. Результаты исследования……………………………………………….

3.ЭКОНОМИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ………………………………………………

3.1. Состояние рынка творога в России……………………………………..

3.2. Анализ рынка творожной продукции…………………………………..

3.3. Основные Российские производители творога………………………..

3.4. Импорт и экспорт творога………………………………………………

ВЫВОДЫ…………………………………………………………………….

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ