

## KİTAP TANITIMI

# SÜT TEKNOLOJİSİ: Sütün Bileşimi ve İşlenmesi

(1998, Genişletilmiş İkinci Baskı)

Yazar : Prof. Dr. Mustafa METİN  
Yayınevi : Ege Üniversitesi Basımevi, Bornova-İzmir.  
Sayfa Sayısı : 793

### **Kitabın temin edileceği adres:**

Ege Üniversitesi, Müh. Fak. Yayın Bürosu, Bornova-İzmir.  
Tel: 0.232.3880110/2793,  
T.C. Ziraat Bankası 3044-52656-3 nolu hesap

**Fiyat: 4.500.000 TL. (4.000.000 TL. Öğrenci)**

*Öğrencilere, araştırmacılara ve süt teknolojisi ile uğraşanlara yararlı olması amacıyla hazırlanan ki tam onbeş bölümden oluşmaktadır. Eserde sütün tanımı, fiziksel özellikleri, kimyasal bileşimi ve mikrobiyolojik özelliklerinin yanısıra, süt teknolojisinde genellikle "ön işlemler" olarak anılan soğutma, depolama, temizleme, standardizasyon, homojenizasyon, gazlarının alınması (dearasyon) ve ısı işlemlere de yer verilmiştir. Bunlara bağlı olarak içme sütü teknolojisi incelenmiş ve süt işletmelerinde saniteyona da değinilmiştir. Her bölümün başında konu ile ilgili bazı temel bilgiler kısaca verilerek, okuyucunun bilgisini tazelemesi ve bölümde geçen konuların kolay anlaşılması amaçlanmıştır. Kitabın genişletilmiş bu ikinci baskısında, bazı ilaveler yapılmış ve süt teknolojisindeki yeni gelişmeler mümkün olduğunca kitaba yansıtılmaya çalışılmıştır.*