

အခန်း	အကြောင်းအရာ	စာမျက်နှာ
	မာတိကာ	
	- အမှာစာ	
၁။ အခန်း (၁) နို့နီဒါန်း		၁
၁-၁။ မြန်မာ့ရွယ်စုံကျမ်းလာ နို့ဆိုတာ		၁
၁-၂။ ဥတုဘောဇနသင်္ဂဟကျမ်းလာ နို့နှင့် ပတ်သက်သည့်များ		၅
၁-၃။ အရှင်နာဂသိန်၏ အခြေပြုဆေးအဘိဓာန်တွင် နို့နှင့်ပတ်သက်၍ ဖော်ပြချက်များ		၁၂
၂။ အခန်း (၂) သန့်ရှင်းသော နို့ထုတ်လုပ်ခြင်း		၁၉
၂-၁။ ခွားခြံနှင့် နို့ညစ်သည့် ပတ်ဝန်းကျင် သန့်ရှင်းရေး		၁၉
၂-၂။ နို့ညစ်သူ လိုက်နာဆောင်ရွက်ရမည့် အချက်များ		၂၃
၂-၃။ နို့အုံတွင် ဖြစ်တတ်သော ရောဂါများ		၂၃
၂-၄။ ခွားနို့နှင့် ဘက်တီးရီးယား		၂၆
၂-၅။ ကောင်းမွန်သော နို့ညစ်စနစ်အတွက် နို့ညစ်ရာတွင် လိုက်နာရမည့်အချက်များ		၂၉
၃။ အခန်း (၃) နို့အရည်အသွေး ထိန်းသိမ်းခြင်း		၃၅
၃-၁။ သန့်ရှင်းသော နို့နှင့် နို့၏ဖွဲ့စည်းပုံ		၃၆
၃-၂။ နို့နှင့် ပြည်သူ့ကျန်းမာရေး		၃၈

၃-၃။ နို့ရည်သန့်ထုတ်လုပ်ခြင်း	၃၉
၃-၄။ နို့အရည်အသွေး	၄၁
၃-၅။ နို့အရည်အသွေး ထိန်းသိမ်းခြင်း အကြောင်းများ	၄၇
၃-၆။ နို့အရည်အသွေး ထိန်းသိမ်းခြင်း ရုပ်ဝန်း	၄၈
၃-၇။ နို့ရည် စစ်ဆေးခြင်းနှင့် အရည်အသွေးထိန်းသိမ်းခြင်း နည်းလမ်းများ	၄၉
၃-၈။ နို့အရည်အသွေး တာရှည်ခံ ထိန်းသိမ်းနည်းပညာ	၅၁
၃-၈-၁။ လက်တိုပါအောက်ဆီဒေ(စ်) စနစ်	၅၄
၃-၈-၂။ L.P System ဖြင့် နို့အရည်အသွေး တာရှည်ခံအောင် ထိန်းသိမ်းခြင်း	၅၅
၃-၈-၂-၁။ L.P System ၌ အဓိက အသုံးပြုသည့် လှုံ့ဆော်ပစ္စည်းများ	၅၅
(က) သိုင်ယိုဆိုင်းယနိုတ် (Thiocyanate)	၅၆
(ခ) ဆိုဒီယမ်ပါ ကာဘွန်နိတ် (Sodium Percarbonate)	၅၇
၃-၈-၃။ L.P System အသုံးပြုမှု အစီအစဉ်	၅၇
၃-၈-၄။ L.P System အသုံးမပြုသင့်သည့် အခြေအနေ	၅၈
၄။ အခန်း (၄) နို့အခြေခံ အရည်အသွေးစစ်ဆေးသည့် နည်းလမ်းများ	၅၉
၄-၁။ နို့ရည်နမူနာရယူခြင်း	၅၉
၄-၂။ နို့ရည် နမူနာထိန်းသိမ်းခြင်း	၆၁
၄-၃။ အာရုံခံ စစ်ဆေးခြင်း	၆၂
၄-၄။ နို့ရည်တွင်အနယ်အမှန်ပါဝင်မှု စစ်ဆေးခြင်း	၆၄
၄-၅။ အပူပေးပြီး ခဲစေသော စစ်ဆေးခြင်း	၆၆
၄-၆။ အရက်ပြန်ဖြင့် စစ်ဆေးခြင်း	၆၆
၄-၇။ နို့ရည်တွင် အက်စစ်ဂုဏ်သတ္တိ တိုင်းတာခြင်း	၆၇

- ၄-၈။ ခွားနို့တွင် အဆီပါဝင်မှုအတွက် ဂါတာ စစ်ဆေးနည်း	၆၉
၄-၈-၁။ နို့မလိုင်အဆီ ဂါတာ စစ်ဆေးနည်း	၇၁
၄-၉။ ရီစာစုရင် စစ်ဆေးနည်း	၇၁
၄-၁၀။ ဖော့ (စ်) ဖတေ့ (စ်) စစ်ဆေးခြင်း	၇၃
၄-၁၁။ လက်တိုမီတာဖြင့် စစ်ဆေးခြင်း	၇၅
၄-၁၂။ နို့ရည် ခဲမှတ်ဖြင့် စစ်ဆေးခြင်း (ခရိုင်ယိုစကုပ်နည်း)	၇၇
၄-၁၃။ လက်တိုစတင် (Lactoscan) ဖြင့် စစ်ဆေးခြင်း	၇၇
၅။ အခန်း (၅) နို့ထွက်ပစ္စည်း လက်တွေ့ထုတ်လုပ်နည်းများ	၇၈
၅-၁။ နို့ချက်စက်ရုံတွင် နို့ရည်သန့်ထုတ်လုပ်နည်းများ	၈၀
၅-၁-၁။ နို့ချက်စက်ရုံတွင် နို့ကိုင်တွယ် ထိန်းသိမ်းခြင်း	၈၁
၅-၁-၁-၁။ နို့လက်ခံ ထိန်းသိမ်းသည့် နေရာ	၈၁
၅-၁-၁-၂။ နို့ချက်လုပ်သည့် နေရာ	၈၂
၅-၁-၁-၃။ ကုန်ချောပစ္စည်း သိုလှောင် ထိန်းသိမ်းရာနေရာ	၈၃
၅-၁-၂။ နို့အအေးချခြင်း	၈၃
၅-၂။ နို့ထွက်ပစ္စည်းရွေးချယ်ထုတ်လုပ်ခြင်း	၈၄
၅-၂-၁။ စံသတ်မှတ်ထားသည့် နို့	၈၄
၅-၂-၂။ နို့ရည် နမူနာယူခြင်း	၈၅
၅-၃။ မလိုင်ခွဲထုတ်ခြင်း	၈၇
၅-၃-၁။ မလိုင်ခွဲထုတ်ပုံ	၈၇
၅-၃-၂။ မလိုင်နို့ ပိုးသတ်ခြင်းနှင့် အအေးခံခြင်း	၈၇
၅-၄။ နို့ပေါင်းတင်ခြင်း	၈၈
၅-၄-၁။ နို့ရည်ပေါင်းတင်ခြင်း	၈၉
၅-၄-၂။ ပေါင်းတင်ပြီး နို့အိတ်သွတ် ထုတ်လုပ်ခြင်း	၉၀
၅-၅။ ပိုးသတ်ပြီး နို့ထုတ်လုပ်ခြင်း	၉၀
၅-၅-၁။ နို့ပိုးသတ်ခြင်း	၉၁

၅-၅-၂။ ပိုးသတ်ပြီး နို့ထုတ်လုပ်ခြင်း	၉၂
၅-၆။ ကြာရှည်ခံ နို့ထုတ်လုပ်ခြင်း	၉၃
၅-၆-၁။ ကြာရှည်ခံ နို့ထုတ်လုပ်ခြင်း	၉၃
၅-၆-၂။ ကြာရှည်ခံ နို့ထုတ်လုပ်ခြင်း၏ အကျိုးအပြစ်များ	၉၄
၆။ အခန်း (၆) အချဉ်ဖောက် နို့ထွက်ပစ္စည်းများနှင့် ထုတ်လုပ်နည်းများ	၉၇
၆-၁။ အချဉ်ဖောက်နို့	၉၇
၆-၁-၁။ အချဉ်ဖောက် နို့ထွက်ပစ္စည်း အမျိုးအစားနှင့် အလျဉ်ပျိုးခြင်း	၉၈
၆-၁-၂။ အပူကြိုက် အလျဉ်ဖြင့် ထုတ်လုပ်သော နို့ထွက် ပစ္စည်းများ	၉၉
၆-၂။ အချဉ်ဖောက် နို့ထွက်ပစ္စည်း ထုတ်လုပ်ခြင်း အကြောင်းအရင်းများ	၁၀၀
၆-၃။ နို့အလျဉ်နှင့် အချဉ်ဖောက်နို့ထွက်ပစ္စည်းများ	၁၀၁
၆-၄။ လက်ရှိဈေးကွက်တွင် သုံးစွဲလျက်ရှိသော အလျဉ် အမျိုးအစားများ	၁၀၂
၆-၅။ အလျဉ်ဆပွားခြင်း	၁၀၂
၆-၆။ ဒိန်ချဉ်ထုတ်လုပ်ခြင်း	၁၀၇
၆-၆-၁။ ဒိန်ချဉ် ထုတ်လုပ်ခြင်းအကြောင်းရင်း	၁၀၇
၆-၆-၂။ ဒိန်ချဉ် ပြုလုပ်ပုံအဆင့်များ	၁၀၈
၆-၆-၂-၁။ နို့ရည်အပူပေး ပိုးသတ်ခြင်း	၁၀၈
၆-၆-၂-၂။ အပူချိန် ပြောင်းလဲ၍ အအေးခံခြင်း	၁၀၉
၆-၆-၂-၃။ ဒိန်ချဉ် အလျဉ်ထည့်ခြင်း	၁၀၉
၆-၆-၂-၄။ ဒိန်ချဉ် အအေးခံခြင်း	၁၀၉
၆-၆-၂-၅။ ပိုးအလိုက်ထုပ်ပိုးပြီး ဒိန်ချဉ် အပြီးသတ် အအေးခံခြင်း	၁၀၉

၆-၆-၃။ အဆင်၊ အနံ့ထည့်ထားသော ဒိန်ချဉ်ချို ထုတ်လုပ်ခြင်း	၁၁၁
၆-၇။ မလိုင်ခွဲထုတ်ခြင်း	၁၁၁
၆-၇-၁။ မလိုင်ခွဲထုတ်ခြင်းနှင့် အအေးခံခြင်း	၁၁၃
၆-၈။ ထောပတ်ပြုလုပ်ခြင်း (Butter Production)	၁၁၄
၆-၈-၁။ ထောပတ်လှည့်ခြင်း	၁၁၅
၆-၈-၂။ ထောပတ် ဆေးကြောခြင်း	၁၁၆
၆-၈-၃။ ဆားထည့်ခြင်းနှင့် ထုတ်လုပ်ခြင်း	၁၁၆
၆-၈-၄။ ထောပတ်ထုပ်ပိုးခြင်းနှင့် သိုလှောင်ခြင်း	၁၁၆
၆-၉။ ဒိန်ခဲ (Cheese)	၁၁၇
၆-၉-၁။ ဖီတာ ဒိန်ခဲ ပြုလုပ်ခြင်း (Feta Cheese)	၁၁၇
၆-၉-၂။ ဒိန်ခဲ ထုတ်လုပ်သည့်ကိရိယာနှင့် အသုံးပြုခြင်း	၁၁၇
၆-၁၀။ ရေခဲမုန့် ပြုလုပ်ခြင်း (Ice Cream)	၁၁၈
၆-၁၀-၁။ ရေခဲမုန့်ပြုလုပ်သော စက် (Gelato Pro-300) ထားရှိသည့်နေရာ	၁၁၉
၆-၁၀-၁-၁။ စက်ကြိုတင် ပြင်ဆင်ခြင်း	၁၁၉
၆-၁၀-၁-၂။ စက်ကို အသုံးပြုခြင်း	၁၁၉
၆-၁၀-၂။ ရေခဲမုန့် မုန့်ရည်ဖော်စပ်နည်း	၁၂၀
၆-၁၀-၃။ ပြုတ်တင်နိုင်သော ခွက်ကို အသုံးပြု၍ ရေခဲမုန့် ပြုလုပ်ခြင်း	၁၂၁
၆-၁၀-၄။ ရေခဲမုန့်ပြုလုပ်ရာတွင် လိုက်နာဆောင်ရွက် သင့်သော အချက်များ	၁၂၂
၆-၁၀-၅။ ရေခဲ မလိုင်မုန့် သိမ်းဆည်းခြင်း	၁၂၃
၆-၁၀-၅-၁။ သိုလှောင် သိမ်းဆည်းနိုင်သောကာလ	၁၂၄
၆-၁၀-၆။ သန့်ရှင်းရေး ပြုလုပ်ခြင်းနှင့် ထိန်းသိမ်းခြင်း	၁၂၄
၆-၁၀-၇။ ရေခဲမုန့် ပြုလုပ်စက်တွင် ကြုံတွေ့ တတ်သည့် ပြဿနာများ	၁၂၅
၆-၁၁။ ရေခဲမုန့် အမျိုးမျိုးပြုလုပ်ခြင်း	၁၂၆

၆-၁၁-၁။ ငှက်ပျောသီး ရေခဲမလိုင်မုန့်	၁၂၆
၆-၁၁-၂။ ဗင်နီလာ ရေခဲမလိုင်မုန့်	၁၂၇
၆-၁၁-၃။ ချောကာလက် ရေခဲမလိုင်မုန့်	၁၂၇
၆-၁၁-၄။ ထောပတ်သီး ရေခဲမုန့်	၁၂၈
၆-၁၁-၅။ သစ်ခွရေခဲမုန့်	၁၂၈
၆-၁၁-၆။ သစ်အယ်သီး ရေခဲမုန့်	၁၂၉
၆-၁၁-၇။ ကော်ဖီရေခဲမုန့်	၁၂၉
၆-၁၁-၈။ ပေါင်မုန့်ရေခဲမုန့်	၁၃၀
၆-၁၁-၉။ သံပရာ ရေခဲမုန့်	၁၃၁
၆-၁၁-၁၀။ နာနတ်သီး ရေခဲမုန့်	၁၃၁
၆-၁၁-၁၁။ ဒိန်ချဉ်ရေခဲမုန့်	၁၃၂
၆-၁၁-၁၂။ စတော်ဘယ်ရီရေခဲမုန့်	၁၃၂
၆-၁၁-၁၃။ သစ်ကြားသီး/ကော်ဖီအစွကို ရေခဲမုန့်	၁၃၃
၆-၁၁-၁၄။ ဘရမ်းဒီ ရေခဲမုန့်	၁၃၃
၆-၁၁-၁၅။ ရမ်အရက်နှင့် စပျစ်သီးခြောက်ရေခဲမုန့်	၁၃၄
၇။ အခန်း (၇) ရိုးရိုးနို့ထွက်ပစ္စည်းများ	၁၃၅
၇-၁။ နို့ဆီထုတ်လုပ်မှုလုပ်ငန်း	၁၃၆
၇-၁-၂။ နို့ဆီထုတ်လုပ်ပုံ	၁၃၇
၇-၂။ နို့မုန့်ထုတ်လုပ်မှုလုပ်ငန်း	၁၃၉
၇-၃။ ခွားနို့ထုတ်လုပ်မှုလုပ်ငန်း	၁၄၄
၇-၃-၁။ ခွားနို့ထုတ်လုပ်နည်း	၁၄၄
နိဂုံး	၁၄၇
ကျမ်းကိုးစာရင်း	၁၄၉