

<<畜产品加工学>>

图书基本信息

书名：<<畜产品加工学>>

13位ISBN编号：9787109019157

10位ISBN编号：7109019152

出版时间：1991-10

出版时间：中国农业出版社

作者：浙江省杭州农业学校 编

页数：271

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<畜产品加工学>>

内容概要

《全国中等农业学校教材：畜产品加工学（农林牧专业用）》的编写工作是在农业部教育司主持下进行的。

全书除绪论外，共分五章，其中绪论和第二章由顾宝元同志编写，第一章由顾宝元和杨河清同志编写，第三章由王播威同志编写，第四、第五章由赵洪德同志编写。

全书由顾宝元同志统稿，由中国畜产品加工协会理事、浙江省畜产品加工协会副理事长、杭州商学院杨耀寰副教授，浙江省畜产品加工协会常务理事、杭州商学院张傲行副教授和浙江科技报社编辑许舸同志审稿。

《全国中等农业学校教材：畜产品加工学（农林牧专业用）》所编内容力求做到全国中等农业学校非畜产品加工专业选修课通用，但限于篇幅，许多情况实难全面照顾，故各校在具体教学中可按不同地区，不同专业适当地进行前后调整和局部精简或补充，使学生能学以致用。

书籍目录

绪论第一章 肉和肉品第一节 活畜禽屠宰和原料肉处理一、宰前选择和管理二、屠宰三、原料肉的冷藏和解冻四、原料肉的开割和分档第二节 肉的基础知识一、肉的组织成分二、肉的性质变化三、原料肉的选择原则四、原料肉的晶质鉴定第三节 肉品加工原理一、腌制二、热加工三、烟熏四、干燥第四节 常用辅助材料一、调味料二、辛香料三、增稠剂四、防腐剂五、食用色素六、包装材料第五节 西式肉品加工一、火腿、培根加工二、灌肠加工三、成品质量检验、保管和包装第六节 肉类罐头加工一、罐藏容器二、加工工艺三、质量指标和包装保管第七节 我国传统风味肉品加工一、腌腊制品二、香肠制品三、脱水制品四、酱卤制品五、熏烤制品六、油炸制品七、产品举例第二章 蛋和蛋品第一节 蛋的基本知识一、蛋的形态构造二、蛋的化学组成三、蛋的理化特性四、蛋的质量检查第二节 蛋的贮存保鲜一、石灰水贮蛋法二、萘酚盐贮蛋法三、泡花碱贮蛋法四、苯甲酸合剂贮蛋法五、涂膜贮蛋法六、冷库贮蛋法.....第三章 乳和乳品加工第四章 毛皮加工第五章 畜禽副产品加工

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>