第一图书网, tushu007.com

<<畜产品加工学实验指导>>

图书基本信息

书名：<<畜产品加工学实验指导>>

13位ISBN编号：9787109096547

10位ISBN编号：7109096548

出版时间：2005-4

出版时间：中国农业出版社

作者：彭增起，蒋爱民 主编

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

<<畜产品加工学实验指导>>

内容概要

本书是周光宏教授主编的面向21世纪课程教材《畜产品加工学》的配套实验教材。
畜产品加工实验是畜产品加工学的重要内容，也是开展畜产品研究的重要方法和手段。
学生通过畜产品加工实验，不仅能进一步了解和掌握畜产品加工学的基本理论，而且能掌握产品加工的基本方法和加工设备的使用，为食品加工和科学研究工作奠定牢固的基础。
基于以上观点，我们编写了本实验教材，供食品科学与工程和动物科学等相关专业的本科生使用。
通过本实验教材的学习，使学生学会畜产品原料特性的测定方法，掌握肉、乳和蛋的主要制品的加工方法和制品的特点。
参加本实验教材编写的是南京农业大学彭增起、吴菊清、王霞，华南农业大学蒋爱民，西北农林科技大学李志成、马兆瑞、祝战斌。
本实验教材的主审是南京农业大学的周光宏教授。
由于编者的水平有限，书中难免有错误和不妥之处，热忱希望使用本实验教材的老师和同学批评指正。

书籍目录

前言第一部分 肉制品加工 实验一 肉的感官评定和新鲜度测定 实验二 肉质评定 实验三 腌腊制品的加工 实验四 香肠类制品加工 实验五 肉干制品的加工 实验六 酱卤制品加工 实验七 烧烤制品加工 实验八 西式火腿加工第二部分 乳制品加工 实验一 采样和样品的预处理 实验二 乳与乳制品的感官评定 实验三 乳与乳制品的理化检验 实验四 美蓝试验和抗生素残留检验 实验五 酸奶的加工 实验六 冰激凌加工 实验七 奶油的生产 实验八 干酪的生产 实验九 乳饮料的生产第三部分 蛋制品加工 实验一 禽蛋的构造和物理性状测定 实验二 蛋的新鲜度和品质检验 实验三 皮蛋的加工 实验四 咸蛋的加工 实验五 熟制蛋的加工 实验六 蛋黄酱的加工 主要参考文献

第一图书网, tushu007.com

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