第一图书网, tushu007.com

<<畜产品加工>>

图书基本信息

书名：<<畜产品加工>>

13位ISBN编号：9787109100671

10位ISBN编号：7109100677

出版时间：2005-8

出版时间：中国农业出版社

作者：王玉田

页数：295

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

第一图书网, tushu007.com

<<畜产品加工>>

内容概要

本教材阐述了畜产品加工的基本知识、基本技能和先进的加工技术。
增加了国内外该领域的最新应用技术及研究成果，充实了更加贴近我国畜产品加工业发展实际的新内容。
全书共分五篇26章。
第篇肉与肉制品，主要内容包括肉的组织结构特点、屠宰分割工艺、宰后变化和食用品质、贮藏保鲜、肉制品加工技术等。
第二篇乳与乳制品，主要内容包括乳的化学组成及性质、原料乳的卫生质量及控制、乳制品的加工方法。
第三篇蛋与蛋制品，主要介绍禽蛋的构成与理化特性、质量标准与鉴别、贮藏与保鲜及蛋制品加工技术。
第四篇副产品综合利用，介绍了皮毛、羽绒和肠衣的加工以及骨骼、脏器、油脂和血液的综合利用。
第五篇畜产食品安全与标准化生产，重点介绍畜产食品安全及质量控制体系。
每章后有复习思考题，书后附有实训指导。
　　本教材取材广泛、内容新颖、结构合理、重点突出，可作为全国高职高专畜牧兽医类、食品科学类相关专业的教学使用，也可供从事动物产品生产与加工的科学研究人员、企业技术和管理人员参考使用。

第一图书网, tushu007.com

<<畜产品加工>>

书籍目录

前言绪论第一篇　肉与肉制品加工　第一章　肉的结构及性质　　第一节　肉的形态结构　　第二节　肉的化学组成　　第三节　肉的食用品质及物理性质　　第四节　肉的成熟与变质　　第五节　各种畜禽肉的特征及品质评定　　（复习思考题）　第二章　畜禽的屠宰及分割　　第一节　畜禽宰前准备　　第二节　屠宰加工　　第三节　畜禽肉的分割　　（复习思考题）　第三章　肉的贮藏与保鲜　　第一节　肉的低温贮藏　　第二节　肉的辐射保藏　　第三节　肉的其他保鲜方法　　（复习思考题）　第四章　　肉制品加工中常用辅料及特性　　第一节　调味料　　第二节　香辛料　　第三节　添加剂　　（复习思考题）　第五章　腌腊肉制品加工　　第一节　腌腊肉制品的种类及腌制方法　　第二节　腌腊肉制品的加工　　（复习思考题）　第六章　肠类制品加工　　第一节　香肠制品加工　　第二节　灌肠制品加工　　第三节　香肚加工　　（复习思考题）　第七章　酱卤制品加工　　第一节　调味和煮制　　第二节　酱卤制品加工　　（复习思考题）　第八章　熏烤制品加工　　第一节　熏烤制品概述　　第二节　熏烤制品加工　　（复习思考题）　第九章　其他肉制品加工　　第一节　油炸肉制品加工　　第二节　肉干制品加工　　第三节　发酵肉制品加工　　（复习思考题）第二篇　乳与乳制品加工　第十章　乳的化学组成及性质　　第一节　乳的化学组成　　第二节　乳的物理性质　　第三节　异常乳　　（复习思考题）　第十一章　原料乳的卫生质量及控制　　第一节　牛乳中的微生物　　第二节　原料乳的质量控制　　（复习思考题）　第十二章　消毒乳加工　　第一节　消毒乳的概念和种类　　第二节　巴氏消毒乳加工　　第三节　灭菌乳加工　　……第三篇　蛋与蛋制品加工第四篇　畜禽副产品综合利用第五篇　畜产食品质量与安全实训指导主要参考文献

第一图书网, tushu007.com

<<畜产品加工>>

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