

<<肉品加工技术>>

图书基本信息

书名：<<肉品加工技术>>

13位ISBN编号：9787109120303

10位ISBN编号：7109120309

出版时间：2008-3

出版时间：中国农业出版社

作者：王玉田，马兆瑞 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>

<<肉品加工技术>>

内容概要

本教材是21世纪农业部高职高专规划教材，主要阐述了肉制品加工基本知识、基本技能和先进的加工技术，增加了国内外肉制品加工生产的最新应用技术及研究成果，收集了国内外该领域的最新应用技术及研究成果，充实了贴近我国肉制品加工工业发展实际的新内容。

全书共分12章，主要介绍了肉用畜禽品种及屠宰分割、肉的组织结构特点、宰后肉的变化和食用品质、肉的贮藏保鲜、肉制品辅料及添加剂、肉制品加工技术、肉的质量控制及安全生产等。

每章后有思考与练习，书后有实训指导，便于理论知识的学习和实践技能的训练。

本教材重点突出学生的职业技能培养，充分体现了高等职业技术教育的应用性、实用性、综合性和先进性原则，是一本能够实施能力教育体系的专用教材。

可作为全国高职高专食品类专业及相关专业使用，也可供从事食品生产与加工科技人员、企业技术及管理人员参考使用。

书籍目录

前言绪论第一章 肉用畜禽品种及屠宰分割 第一节 肉用畜禽品种及其肉的特征 一、肉用畜禽品种简介 二、各种畜禽肉的特征 第二节 畜禽宰前准备 一、肉用畜禽的选择 二、屠宰前的准备和管理 第三节 畜禽屠宰工艺 一、家畜的屠宰工艺 二、家禽的屠宰工艺 第四节 畜禽肉的分割 一、猪肉的分割 二、牛、羊肉的分割 三、禽肉的分割 四、分割肉的包装【思考与练习】第二章 肉的组织结构和性质 第一节 肉的组织结构 一、肉的概念 二、肉的形态结构 第二节 肉的化学成分和理化性质 一、肉的化学成分 二、肉的食用品质及物理性质第三章 原料肉的保鲜第四章 肉制品加工辅料及特性第五章 腌腊肉制品加工第六章 肠类制品加工第七章 酱卤制品加工第八章 熏烤制品加工第九章 干肉制品加工第十章 油炸肉制品加工第十一章 罐头肉制品加工第十二章 肉类加工厂的卫生与质量安全实训指导主要参考文献

<<肉品加工技术>>

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>