

<<畜产品加工（中职）>>

图书基本信息

书名：<<畜产品加工（中职）>>

13位ISBN编号：9787109131958

10位ISBN编号：7109131955

出版时间：2009-1

出版时间：中国农业出版社

作者：雷阳

页数：149

字数：230000

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（中职）>>

内容概要

本教材共分10章，主要讲述了肉、乳、蛋的成分与理化性质、质量标准及品质鉴定方法和肉、乳、蛋制品的工艺原理、生产技术、贮藏保鲜方法等，同时介绍了大量经典、热销、有代表性的畜产制品的配方、工艺和操作技术。

本教材与行业发展接轨，有关工艺操作和配方符合《肉制品产品质量监督抽查实施规范》(CCCF—113—2008)、《蛋制品卫生操作规范》(GB/T710—2008)和《食品添加剂使用卫生标准》(GB 2760—2007)等最新标准，引入了洁蛋、调理肉制品、三段法乳粉加工等新概念、新技术。

书后有实训指导，安排了17个实训项目，每一个实训项目都是正文的扩展与补充，有实训目的和详细的操作步骤，同时尽量避免与正文范例重复，努力引导学生使用新原料、尝试新工艺。

本教材将畜产品加工知识和操作技能由浅入深地展开，内容循序渐进、通俗易懂；所举的范例都经过精挑细选，做到有较强的代表性和针对性，既介绍了基本的理论知识，又突出了较强的操作技巧。

本教材可作为中等职业学校畜牧兽医、农产品加工、食品加工等专业教学用书，也可作为畜产品企业技术人员和生产者的参考书。

<<畜产品加工（中职）>>

书籍目录

前言

绪论

第一章 肉的组成与特性

第一节 肉的结构与主要理化性状

- 一、肉的形态结构
- 二、肉的化学组成及性质
- 三、肉的主要物理性状

第二节 肉的成熟与变质

- 一、僵直
- 二、肉的成熟
- 三、肉的腐败(变质)

复习思考题

第二章 畜禽屠宰加工与肉的贮藏

第一节 畜禽屠宰与分割加工

- 一、畜禽屠宰加工
- 二、畜禽肉的分割

第二节 肉的贮藏与保鲜

- 一、肉的低温保藏保鲜
- 二、肉的辐射保藏
- 三、肉的气调贮藏

复习思考题

第三章 肉品加工中常用的辅料

第一节 调味料与香辛料

- 一、调味料
- 二、香辛料

第二节 添加剂

- 一、护色剂
- 二、着色剂

.....

第四章 肉制品加工

第五章 乳的成分及性质

第六章 乳的质量控制和乳品加工基本单元操作

第七章 乳制品加工

第八章 蛋的成分与性质

第九章 蛋的品质与贮藏

第十章 蛋制品加工

实训指导

主要参考文献

<<畜产品加工（中职）>>

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>