

<<蛋制品加工工艺与配方>>

图书基本信息

书名：<<蛋制品加工工艺与配方>>

13位ISBN编号：9787122009678

10位ISBN编号：712200967X

出版时间：2007-9

出版时间：化学工业出版社

作者：郑坚强 编

页数：306

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>

<<蛋制品加工工艺与配方>>

内容概要

《蛋制品加工工艺与配方》是《食品工艺与配方系列》中的一个分册。全书介绍了禽蛋品种及特性、禽蛋形成与构造、禽蛋营养与化学组成、禽蛋品质鉴别与分级等基础知识，并详细说明了松花蛋、咸蛋、糟蛋、蛋液、干燥蛋、蛋品饮料、蛋黄酱等蛋制品的加工工艺与配方，还介绍了目前蛋制品研究的新工艺、新方法、新配方等内容。

《蛋制品加工工艺与配方》可作为大中专院校食品专业的教学、科研的教材或教参，也可供从事蛋制品加工方面的研究、生产、检验管理人员等参考使用。

<<蛋制品加工工艺与配方>>

书籍目录

第一章 绪论第一节 我国蛋制品工业的历史发展概况第二节 我国蛋制品工业科技发展现状一、对传统皮蛋行业技术改进的科技研究进展二、蛋品贮藏保鲜、保质的研究三、蛋品饮料的开发研究进展四、营养保健鲜蛋的研究进展五、禽蛋中有效物质的分离提取研究进展六、禽蛋副产物的综合利用七、蛋品质量检测方法与蛋品机械化进展八、其它蛋制品研制动态九、禽蛋的结构与成分的基础研究第三节 我国蛋制品工业科技发展趋势 一、开发松花皮蛋的新产品 二、蛋液制品的发展 三、大力开发研究液体鲜蛋(液态蛋) 四、开发多种蛋制品,满足人们的消费需求 五、有效活性物质的提取 六、提高保健鲜蛋的食用质量 七、贮藏保鲜技术 八、开发蛋品机械,逐步实现生产自动化

第二章 禽蛋品种及特性 第一节 禽蛋品种介绍 一、蛋用及兼用鸡的品种 二、蛋用及兼用鸭的品种 三、蛋用型鹌鹑品种 第二节 禽蛋的特性 一、禽蛋的理化特性二、禽蛋的功能特性

第三章 禽蛋的形成与构造第一节 禽蛋的形成一、卵细胞的生长、成熟和排卵二、蛋的形成第二节 禽蛋的结构一、蛋的外形二、禽蛋的结构第三节 影响产蛋的因素一、影响蛋鸭产蛋的因素二、影响蛋鸡产蛋的因素三、影响鹌鹑产蛋率的因素

第四章 禽蛋的营养与化学组成第一节 禽蛋的营养价值一、禽蛋具有较高的热量二、禽蛋富含营养价值较高的蛋白质三、蛋中含有丰富的脂肪四、蛋中含有丰富的矿物质五、蛋中含有丰富的维生素第二节 蛋的化学组成一、蛋的一般化学组成二、蛋壳的化学成分三、蛋白的化学成分四、系带及蛋黄膜的化学成分五、蛋黄的化学成分

第五章 禽蛋的品质鉴别与分级 第一节 蛋的质量指标及其鉴定 一、蛋的质量指标 二、禽蛋的质量鉴定 第二节 蛋的品质标准和分级一、内销鲜蛋的质量标准二、出口鲜蛋的分级标准第六章 蛋制品加工第七章 其它蛋制品的加工第八章 新型蛋制品的开发参考文献

<<蛋制品加工工艺与配方>>

编辑推荐

本书是《食品工艺与配方系列》中的一个分册。

全书介绍了禽蛋品种及特性、禽蛋形成与构造、禽蛋营养与化学组成、禽蛋品质鉴别与分级等基础知识，并详细说明了松花蛋、咸蛋、糟蛋、蛋液、干燥蛋、蛋品饮料、蛋黄酱等蛋制品的加工工艺与配方，还介绍了目前蛋制品研究的新工艺、新方法、新配方等内容。

本书可作为大中专院校食品专业的教学、科研的教材或教参，也可供从事蛋制品加工方面的研究、生产、检验管理人员等参考使用。

<<蛋制品加工工艺与配方>>

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>