

<<畜产品加工学>>

图书基本信息

书名：<<畜产品加工学>>

13位ISBN编号：9787122013880

10位ISBN编号：712201388X

出版时间：2008-1

出版时间：7-122

作者：张柏林

页数：263

字数：463000

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>>

### 内容概要

本书分上下两篇，包括肉及肉制品、蛋及蛋制品的加工。

分别详细介绍了肉用畜禽的种类及品种，肉的组成及特性，畜禽的屠宰及分割，肉的贮藏，与肉制品加工有关的辅料及特性，加工肉制品、畜禽副产品的综合利用；蛋与蛋制品的加工、保鲜贮藏、湿蛋制品、干燥蛋制品、腌制蛋的加工等内容。

本书适合作为大专院校食品及相关专业的本科生教材及参考用书。

## &lt;&lt;畜产品加工学&gt;&gt;

## 书籍目录

上篇 肉与肉制品 第一章 肉用畜禽的种类及品种 第一节 猪 第二节 牛 第三节 羊 第四节 兔 第五节 禽 第二章 肉的组成及特性 第一节 肉的形态结构 第二节 肉的化学组成及性质 第三节 肉的物理性质 第四节 肉的成熟 第五节 肉的腐败变质 第六节 肉的新鲜度检验 第三章 畜禽的屠宰及分割 第一节 畜禽宰前的准备和管理 第二节 屠宰加工 第三节 宰后检验及处理 第四节 畜禽的分割及分割肉的冷加工 第四章 肉的贮藏 第一节 肉的低温贮藏 第二节 鲜肉气调保鲜贮藏 第三节 原料肉辐射贮藏 第四节 肉的保鲜新进展 第五章 肉制品加工中常用辅料及特性 第一节 辅料的概念、作用 第二节 调味料 第三节 香辛料 第四节 添加剂 第六章 腊腌肉制品 第一节 腊腌肉制品概述 第二节 腊腌肉制品的加工 第七章 西式火腿和灌肠 第一节 西式火腿的种类及特点 第二节 带骨火腿的加工 第三节 去骨火腿的加工 第四节 里脊火腿的加工及Lachs火腿的加工 第五节 成型火腿的加工 第六节 灌肠制品的加工 第八章 干肉制品 第一节 肉制品的干制原理和方法 第二节 肉干加工 第三节 肉脯加工 第四节 肉松加工 第九章 肉类罐头 第一节 肉类罐头的种类及生产原理 第二节 肉类罐头的一般加工工艺 第三节 肉类罐头杀菌工艺条件的确定 第四节 肉类罐头加工 第十章 其他肉制品 第一节 酱卤制品的加工 第二节 发酵肉制品的加工 第十一章 畜禽副产品加工利用 第一节 动物血液的综合利用 第二节 畜骨的营养价值及其加工开发 第三节 其他副产物的加工利用 下篇 蛋与蛋制品 第十二章 蛋用禽的种类及品种 第一节 蛋用及兼用鸡 第二节 蛋用及兼用鸭 第十三章 蛋的概念、组成及加工特性 第一节 禽蛋的概念及构造 第二节 禽蛋化学成分 第三节 禽蛋的功能特性 第四节 蛋的其他特性 第十四章 禽蛋的保鲜贮藏 第一节 禽蛋保鲜贮藏原理 第二节 蛋的贮藏方法 第三节 蛋的质量指标与分级 第十五章 湿蛋制品 第一节 液蛋的加工 第二节 浓缩液蛋的加工 第三节 冰蛋的加工 第四节 湿蛋黄制品的加工 第十六章 干燥蛋制品 第一节 干蛋品加工中的共性问题 第二节 干蛋白片的加工 第三节 蛋粉的加工 第十七章 腌制蛋 第一节 变蛋的加工 第二节 咸蛋的加工 第三节 糟蛋的加工 参考文献

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>