

<<肉制品加工工艺及配方>>

图书基本信息

书名：<<肉制品加工工艺及配方>>

13位ISBN编号：9787501908035

10位ISBN编号：7501908036

出版时间：1990-07

出版时间：中国轻工业出版社

作者：（日）高坂和久

译者：张向生

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>

<<肉制品加工工艺及配方>>

作者简介

高坂和久生于1927年1月，出生地为横滨市。

1950年3

月毕业于东京农业大学农学部农艺化学科，同年加入兵库县开拓协会。

1951年4月在兵库县农业试验场供职，并在该场任农产加工科科长直至1964年3月辞职。

他在当年4月出任

社团法人日本肉食加工协会检查课课长，并于1978年10月任检查所所长至今。

<<肉制品加工工艺及配方>>

书籍目录

第一章 总论

- 一、食品三原则
- 二、肉食品加工的原则
- 三、质量管理的基础

第二章 原料与材料

一、原料肉

- (一) 原料肉的供给
- (二) 熟牛肉
- (三) 机械剔骨肉

二、副原料

- (一) 牛肉组织
- (二) 脏器类
- (三) 血液与皮
- (四) 异种蛋白质
- (五) 谷物与淀粉

三、调味料

- (一) 食盐
- (二) 砂糖
- (三) 化学调味料

四、香辛料

- (一) 香辛料的有效性与稳定性
- (二) 在香肠中的使用方法

五、添加剂

六、肠衣

第三章 工程管理

一、原料肉的处理

- (一) 鲜肉
- (三) 冻结肉

二、盐腌

- (一) 目的
- (二) 方法
- (三) 盐腌要点

三、烟熏

- (一) 目的
- (二) 方法
- (三) 熏烟要点

四、干燥

- (一) 目的
- (二) 方法
- (三) 干燥要点

五、斩拌

- (一) 目的
- (二) 方法
- (三) 斩拌要点

六、加热

<<肉制品加工工艺及配方>>

(一) 目的

(二) 方法

(三) 加热要点

七、包装

(一) 目的

(二) 方法

(三) 包装要点

第四章 肉制品的分类与制作工艺

一、肉制品的分类

二、新鲜制品

三、非加热肉食制品

(一) 半干燥制品

(二) 干燥制品

四、加热制品

(一) 肉块制品

(二) 切片肉制品

第五章 品质管理的检查与分析方法

一、感官检查

二、微生物检查

(一) 试样的采集

(二) 细菌数 [SPC]

(三) 大肠杆菌

(四) 沙门氏菌

(五) 肠道菌鉴别

三、化学检查

(一) 采样

(二) 水分

(三) 蛋白质

(四) 脂肪

(五) 食盐

(六) 淀粉

(七) 亚硝酸盐

(八) 山梨酸

(九) 挥发性盐基氮

(十) 蛋氨酸吸光率

(十一) 发色率

(十二) TBA价

四、物理检查

(一) 保水力

(二) 结着力

(三) 水分活性

(四) 色素的测定

五、生物化学检查

(一) 肉种鉴别

(二) 香肠中的脏器原料的判断

第六章 肉制品的配方与加工方法

一、肉块制品

<<肉制品加工工艺及配方>>

(一) 非加热制品

(二) 加热制品

(三) 焙烤制品

二、细切肉制品

(一) 非加热制品

(二) 加热制品

(三) 焙烤制品

附录

一关税税率表解说

二培根、火腿、香肠的主要规格

三肉以外的辅料

四JAS限制的添加剂

五熟火腿的缺陷及其原因

<<肉制品加工工艺及配方>>

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>