

<<肉与肉制品工艺学>>

图书基本信息

书名：<<肉与肉制品工艺学>>

13位ISBN编号：9787501934614

10位ISBN编号：7501934614

出版时间：2002-1-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：葛长荣

页数：284

字数：444000

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>

<<肉与肉制品工艺学>>

内容概要

本书系统、全面地阐述了肉类科学的基础理论和肉类科学加工技术，包括畜禽的屠宰与分割、原料肉的结构与特性、屠宰后肉的变化、肉的贮藏与保鲜、肉品加工辅料及特性、腌腊肉制品、香肠制品、酱卤制品、熏烤制品、干肉制品、发酵肉制品、油炸肉制品、罐藏肉制品等方面的内容。

该教材紧密结合我国肉类制品工业的现状，及时反映了我国和世界近代肉晶科学技术最新进展，同时，本着理论联系实际的原则，还详细介绍了各类肉制品的加工技术。

本书内容不仅全面、系统、丰富，而且完整、新颖，理论联系实际，可操作性强，很适宜于作各类高等院校肉与肉制品工艺学的教材，也可以作为中等专业院校和各类培训班的教材，并且是各类与肉品科学有关技术人员必备的参考书。

<<肉与肉制品工艺学>>

书籍目录

绪论第一章 原料肉的结构及特性 第一节 肉的形态结构 第二节 肉的化学成分 第三节 肉的食用品质及物理性质第二章 畜禽屠宰与分割 第一节 畜禽的宰前处理 第二节 屠宰加工 第三节 宰后检验及处理 第四节 胴体的分割第三章 宰后肉的变化 第一节 肌肉收缩的基本原理 第二节 肉的僵直 第三节 肉的成熟 第四节 肉的腐败变质第四章 肉的贮藏与保鲜 第一节 肉的低温贮藏 第二节 肉的电离辐射贮藏 第三节 其他贮藏方法第五章 肉品加工辅料及特性 第一节 调味料 第二节 香辛料 第三节 添加剂第六章 腌腊肉制品 第一节 腌腊肉制品加工原理 第二节 腌腊制品的加工 第三节 中式火腿第七章 干肉制品 第一节 干制原理与方法 第二节 干肉制品的质量控制 第三节 干肉制品加工第八章 酱卤制品 第一节 酱卤制品加工原理 第二节 酱卤制品的加工第九章 熏烤肉制品第十章 香肠制品第十一章 发酵肉制品第十二章 油炸肉制品第十三章 肉类罐头参考文献

<<肉与肉制品工艺学>>

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>