第一图书网, tushu007.com

<<动物性食品加工学>>

图书基本信息

书名：<<动物性食品加工学>>

13位ISBN编号：9787501937745

10位ISBN编号：7501937745

出版时间：2006-7

出版时间：中国轻工业出版社

作者：马美湖,罗欣,张小燕,葛长荣,贺银凤

页数：436

字数：684000

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

内容概要

由湖南农业大学等多所院校共同编写的《动物性食品加工学》教材，是在《现代畜产品加工学》的基础上发展起来的，在教学实践中经历了长期的实践检验，而且在教学实践中不断更新、完善和发展。
自1997年6月第一版《现代畜产品加工学》出版后，出乎编者的意料。
反响热烈，得到了许多院校的试用和好评。
根据试用的情况，将全书进行了广泛的修改、补充和调整，其修订编写单位扩大到全国38所院校。
1998年10月《现代畜产品加工学》修订后的第二版出版；根据实际使用需要，2001年1月。
又在征求各使用院校意见基础上，对本教材进行了第三次修订，在第二版基础上增加丁发酵肉制品、冷却肉生产、肉品保鲜、SOD提取等，增强了禽蛋的结构、化学成分等内容，出版了《现代畜产品加工学》第二版，参加修订、编写工作的院校多达50余所。
在修订和使用的院校中，除了农业院校以外，还有全国各种综合性大学、师范大学以及商业、轻工院校等。
为了进一步适应新世纪高等教育教学的需要，本教材再次进行了修订、补充和改版，2003年1月，以《动物性食品加工学》的全新面貌呈现给广大师生和读者，更加得到了许多院校的厚爱和广泛使用、因此，本教材的出版，凝集了全体编委多年有辛勤劳动，是我国高等院校畜产品加工科学与教育界广大科技工作者共同劳动和智慧的结晶，历时7—8年，才使得本书结构和内容更臻完善、合理。
值此《动物性食品加工学》第一版第二次印刷之机，还要衷心感谢为教材出版做出重要贡献的全体编委单位和领导、湖南省教育厅领导及出版单位的领导和相关人员，也要感谢我国畜产品加工科技界老前辈对本书的大力支持和关心。
　全新版的《动物性食品加工学》教材，更加紧密地结合当前生产需求和教学实践，及时反映了本学科科技新动态。
教材的结构更加合理，内容更加丰富，系统更加完善，可以作为农产品贮藏加工、食品科学与工程、动物科学(畜牧)、动物医学(兽医)、农产品(食品)检验检疫以及食品质量与安全等专业的畜产品加工方面多种课程的教材。
由于本教材内容上分为肉品科学与加工技术(14章)、蛋品科学与加工技术(9章)、乳品科学与加工技术(11章)、畜禽副产品综合利用(8章)四大篇，共42章，各篇内容既相对独立，又有机成立整体。
因此，本书既极适合分别将《肉品加工学》、《蛋品加工学》、《乳品加工学》、《畜禽副产物综合利用》作为几门课程开设的学校，又适于将《畜产品加工学》作为一门课程开设的学校。
在教学中，各学校可根据教学的需要，结合本地实际情况，选择性地讲授基础理论部分的深度和产品加工内容。
　本教材是为适应新的世纪各学校畜产品加工学科方面多种课程实施灵活性教学实际需要而编的，虽多年来受到了各类高等院校的普遍欢迎，取得了极其明显的效果，但这仍是一种尝试。

<<动物性食品加工学>>

书籍目录

绪论第一篇　肉品科学与加工技术　第一章　肉的概念和特性　第二章　屠宰与分割　第三章　禽类的处理　第四章　宰后肉的变化　第五章　肉的贮藏保鲜　第六章　腌制与腌制品　第七章　干制与脱水干制品　第八章　酱（煮）制与酱卤制品　第九章　熏制与烟熏制品　第十章　灌制与肠类灌制品　第十一章　烤制与烧烤制品　第十二章　炸制与没炸制品　第十三章　罐藏与罐头制品　第十四章　发酵与发酵肉制品第二篇　蛋品科学与加技术　第十五章　蛋的结构与成分　第十六章　禽蛋的特性　第十七章　蛋的品质鉴别　第十八章　蛋的收购与贮运　第十九章　再制蛋品　第二十章　蛋液制品　第二十一章　蛋品饮料　第二十二章　其他蛋制品第三篇　乳品科学与加工技术　第二十三章　乳的概念及成分　第二十四章　乳的理化特性　第二十五章　乳的杀菌和灭菌　第二十六章　消毒乳制品　第二十七章　奶油制品　第二十八章　发酵乳制品　第二十九章　炼乳制品　第三十章　乳粉制品　第三十一章　干酪制品　第三十二章　冰淇淋　第三十三章　干酪素第四篇　畜禽副产物综合利用技术　第三十四章　肉联厂副产物的综合利用概况　第三十五章　畜禽血液的综合利用　第三十六章　动物油脂的利用　第三十七章　生化制药利用　第三十八章　畜皮的利用　第三十九章　羽毛的利用　第四十章　畜骨的利用　第四十一章　其他副产物的利用主要参考文献

第一图书网, tushu007.com

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