

<<肉类工业手册>>

图书基本信息

书名：<<肉类工业手册>>

13位ISBN编号：9787501938582

10位ISBN编号：750193858X

出版时间：2003-1

出版时间：中国建筑工业出版社

作者：南庆贤 编

页数：873

字数：1302000

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>

<<肉类工业手册>>

内容概要

《肉类工业手册》的内容充分体现了“科学性、先进性、实用性、文献性，参考性”的编撰宗旨。它既可以作为高等院校、科研院所等学术单位和管理部门的参考资料，更适合作为肉类生产加工企业的技术指导用书。

它的问世将会对我国的肉类食品工业发展起到积极的推动作用。

全书共分为五篇37章。

内容包括：第一篇：肌肉生长发育、肉的组织结构、宰后生化变化及贮藏技术；第二篇：肉品加工原理和加工工艺技术及副产品综合利用；第三篇：畜禽屠宰设备；第四篇：肉类工厂设计；第五篇：屠宰卫生和检验、肉品质量检验；附录。

各篇内容既有相对独立又有机成为整体。

本书适合的读者对象对象为从事肉类食品加工的科技人员、研究人员、技术管理人员、设计人员、设备技术人员、外备技术人员以及外贸商检人员等。

<<肉类工业手册>>

书籍目录

概述第一篇 肉类原料 第一章 肉用畜禽资源 第二章 肉的组织结构 第三章 肉的成分和理化性质 第四章 畜禽屠宰 第五章 肉的分割与分级 第六章 宰后肉的生化变化 第七章 肉与肉制品的腐败变质 第八章 原料肉的贮藏第二篇 肉品加工 第一章 腌制 第二章 绞碎、搅拌与乳化 第三章 烟熏 第四章 蒸煮 第五章 干燥 第六章 包装 第七章 蒸煮香肠 第八章 蒸煮火腿 第九章 发酵香肠 第十章 腌腊制品 第十一章 酱卤制品 第十二章 干制品 第十三章 罐头制品 第十四章 畜禽脏器及副产品的综合利用 第十五章 肉品添加剂与辅料第三篇 肉类加工机械与设备 第一章 概述 第二章 畜禽屠宰设备 第三章 原料肉分割与剔骨设备 第四章 灌肠加工设备 第五章 火腿与腌肉生产设备 第六章 其它肉类加工设备第四篇 肉类工厂设计 第一章 厂址选择及厂区总平面设计 第二章 工艺设计 第三章 土建 第四章 冷库 第五章 肉类工厂的卫生设计第五篇 肉品检验 第一章 屠宰的卫生及检验 第二章 肉品质量检验附录与肉类生产和肉品加工有关的卫生法规

<<肉类工业手册>>

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>