

<<肉制品加工原理与技术>>

图书基本信息

书名：<<肉制品加工原理与技术>>

13位ISBN编号：9787501950270

10位ISBN编号：750195027X

出版时间：2005-9

出版时间：中国轻工业出版社

作者：张坤生

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>

## <<肉制品加工原理与技术>>

### 内容概要

本书主要论述肉制品加工原理与技术。

全书共分四部分，十一章。

第一章介绍肉制品加工的现状和趋势。

第二章至第六章介绍和讨论了肉的结构和特征、肉中的蛋白质及其性质、肉的腌制、肉的烟熏与加热、肉制品的冷加工，旨在对涉及肉制品加工的基本理论和方法加以拓宽和深化，除肉制品加工的单元操作外，还专对肉中蛋白质的结构与功能进行了阐述。

第七章至第九章讲述了有关肉制品加工的设备与工厂设计。

第十章至第十一章介绍了许多肉制品的配方与工艺，涉及到肉制品安全与质量。

本书可供肉制品加工、工厂设计、食品设备制造等部门的工程技术人员使用，也可作为肉制品销售、肉制品检验、大专院校的教师、学生的参考书。

本书集作者多年的肉制品研究与实践，从肉中的蛋白质、肉的腌制、肉制品烟熏以及各种肉制品加工工艺等方面阐述了一些影响肉制品质量的关键因素和条件。

此外，对涉及肉制品加工的冷却、冻结、设备、配方、安全、HACCP以及工厂设计等也进行了一些阐述，使读者阅读此书能够获得更大的裨益。

<<肉制品加工原理与技术>>

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>