

<<农产品深加工技术2000例>>

图书基本信息

书名：<<农产品深加工技术2000例>>

13位ISBN编号：9787508209746

10位ISBN编号：7508209745

出版时间：1999-10

出版时间：金盾出版社

作者：王琪 编

页数：365

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>

<<农产品深加工技术2000例>>

前言

随着网络信息时代的到来,大量科技信息通过计算机网络或电子出版物向社会广为传播,专利信息又以最及时、最详细和最可靠的特点位居各类技术信息榜首。

但是,对于我国绝大多数乡镇企业和农民来说,却不完全了解这类信息的基本知识,而急切盼望获得科技信息和脱贫手段的恰恰正是这一群体。

我们在日常工作中常常听到他们发自内心的声音:“要是有这样的书就好了!”

基于上述情况,我们着手从1985~1997年在中国申请的50余万件专利文献中。

以专题形式精选出涉及农产品深加工的专利信息2000例编辑出版,以满足广大农民朋友的需要。

我们选编的这本书中,除了专利文摘以外,还包括专利申请号、公告号、申请日、发明名称、申请人、通信地址、邮政编码、发明人、法律状态、法律变更事项等内容。

提供这些信息是为了让读者可以方便地查找专利说明书原文或查找专利技术的申请人或发明人,直接洽谈技术转让或合作,以减少到处寻找项目所花费的资金和劳动。

这里特别提醒读者应注意有关专利“法律状态”和“法律变更事项”,这两项内容提示读者该专利申请是否还有专利权。

据我们粗略统计,自1985年以来已失效的专利不在少数,专利失效并不意味着技术失去价值,这是一批巨大的社会公共财富,也有人称之为的一座有待开发的金山。

经过一段时间后,书中部分信息的法律状态可能还会发生变化。

读者需要了解最新的法律状态,可以从中国专利局的专利公报上查阅或者从互联网上查询。

也可以拨打我们的专利咨询电话:0311-5816968。

由于专利分类检索的数据有部分交叉覆盖,在我们选编的信息中难免有少量信息的重复,请读者谅解。

<<农产品深加工技术2000例>>

内容概要

本书由河北省科技专利事务所专利法律事务高级代理人王琪、中国科学院石家庄农业现代化研究所高级工程师崔建伟编。

全书分上、中、下三册，书中汇集的是作者从1985～1997年在国家申请的50余万件专利文献中精选的2000例有关农产品加工的专利信息，目的是指导农民怎样使用专利，开拓农村经济市场，为农产品加工增值提供门路。

下册内容包括畜禽产品、蛋品、蜂产品及花粉、水产品、饲料等加工技术600余例，适合乡镇企业人员和广大农民阅读参考。

<<农产品深加工技术2000例>>

书籍目录

一、畜禽产品加工技术 (一) 猪、牛、羊肉加工技术 1329.扒肉的制作方法 1330.肺宝营养精及其制作方法 1331.一种无硝肉类腌制剂 1332.坛子药膳肉食品 1333.肉茸酱及其制法 1334.婴幼儿营养方便肉菜糜 1335.减肥粥 1336.一品鲜酱肉 1337.贡品肉圆 1338.猪头肉卷加工方法 1339.软罐头东坡肘子工业化生产工艺 1340.一种肘子罐头及生产方法 1341.抗癌减肥增智镇咳平喘长寿肉及其制作方法 1342.含多种微量元素的营养保健肉制品 1343.真空软包装红烧扣肉 1344.一种将生猪头整体加工成熟食的方法 1345.方便炒肝 1346.一种猪肉罐头及生产方法 1347.一种多用肉丸的生产方法 1348.一种快餐食品及其加工方法 1349.保健营养肉食系列制品及加工方法 1350.五叶参系列营养保健食品及其制备方法 1351.腐乳肉酱及其制作方法 1352.空心膨松蛋白纤维肉干制作法 1353.家禽和牛肉的混合肉丸的制备方法 1354.一种营养肉制品的制作方法 1355.肉蛋卷软包装罐头的生产方法 1356.牛肉浸出粉的生产方法 1357.茶叶肉 1358.药膳罐头 1359.方便涮肉及其制作方法 1360.一种多肽保健营养品及其制备方法 1361.混入谷物的禽畜肉粉的制作方法 1362.新疆风味的肉类食品 1363.药膳宴席配套罐头 1364.赣南腌腊肉系列制品(赣州腊味、赣南腊味)及其加工方法 1365.一种罐藏肉糜食品及其制作方法 1366.一种生化保健饮料 1367.肉脯及其生产方法 1368.香辣肉酱系列食品及其生产方法 1369.富钙肉酱生产方法 1370.微胶囊化肉类营养调味品 1371.豆蛋皮香辣肉卷的制作方法 1372.液态肉 1373.一种面条元 1374.一组药膳蛹虫草肉及其制备方法 1375.一种保健食品及其制备方法 1376.营养多味牛肉干的制备方法 1377.香油牛肉制品及其制作方法 1378.鲜牛肉丝及制作工艺 1379.一种营养液及牛肉片的制作 1380.牛瘦肉脱脂及低脂牛排软包装罐头的加工方法 1381.速冻精制牛肉片 1382.羊肉干的制作方法 1383.无膻味羊肝羹的生产方法 1384.方便食品——精制羊杂碎的配制方法 1385.一种保健明目饮料粉的生产工艺 1386.速食羊肉片的加工方法 1387.一种快餐涮羊肉的制备方法及其制得的涮羊肉 1388.羊肉串的制作方法 1389.八珍乳羊及制法 1390.一种新型羊双肠食品及其制备方法 1391.一种肾肝补品及其制备方法 1392.一种方便食用羊汤料 1393.一种生产方便盒装涮羊肉的制备方法 1394.五香酱牛肉 1395.一种制作牛鞭羹的方法 1396.牛扒香丝肉的制作方法 1397.牛骨提取液 1398.一种牛肉干的生产方法 1399.一种松茸牦牛肉干及制备的方法 1400.龙须牛肉及其制作方法 1401.方便快捷烩牛肉及其制法 1402.牛肉方便丸 1403.坛子肉及其制作方法 1404.一种清真快餐牛羊肉药物保健食品 (二) 香肠、火腿、肉松制作技术 1405.可食胶原蛋白肠衣的生产方法 1406.发酵香肠制作工艺 1407.无硝香肠生产方法 1408.一种即食火腿片制作方法 1409.一种肉糜火腿肠及其制作方法 1410.一种夹芯火腿肠 1411.一种香肠技术配方适应各种人口味 1412.无霉火腿腌制方法 1413.火腿精的生产方法 1414.一种火腿肠制作方法及其专用工具 1415.带环剥带的火腿肠肠衣 1416.主副食快餐肠及生产设备 1417.儿童富钙肉松的制作方法 1418.人参肉松的制作方法 1419.香酥型富钙肉松及其制作工艺 1420.发酵火腿肠及生产方法 1421.药膳香肠 1422.川味火腿肠 1423.西式火腿及其制备方法 1424.健脑降脂食用肠 1425.新型火腿肠及其包封外衣的易拆式结构 1426.无脂香肠 1427.多营养方便肠 1428.一种西式火腿肠形状的食品及其制作工艺 1429.一种香肠的制作方法 1430.一种火腿丝及其制作方法 1431.一种营养火腿肠及其制作工艺 1432.强化营养香肠的配方及其制作方法 (三) 鲜骨、肉皮、蹄筋加工技术 1433.动物鲜骨泥的加工方法 1434.食用鲜骨泥的热加工方法 1435.畜禽鲜骨加工保健食品方法 1436.高钙素骨粉制造工艺 1437.骨精粉 1438.骨乳液及其制取方法和用途.....二、蛋品加工技术三、蜂产品及花粉加工技术四、水产品加工技术五、饲料加工技术

<<农产品深加工技术2000例>>

章节摘录

1396.牛扒香丝肉的制作方法 申请号：94103523公告号：1115613申请日：1994.04.20 申请人：施占文 通信地址：(132021)吉林省吉林市龙潭区龙华街新华胡同15-9号 发明人：施占文、施畅、施晶 法律状态：公开/公告 文摘：本发明是一种牛扒香丝肉的生产方法。它是把选取的上等牛肉经洗净、水煮、撕条、油炸、分装、真空封口、高温杀菌而制成，并且在水煮时加入A组调料，在撕丝后与B组调料混合、油炸，冷却后与C组调料相混合。本制品所用调料是指花椒、大料等调味料，牛肉粉、嫩肉粉等食品添加剂和食盐、味精等20余种物质组成。

用此方法生产的牛扒香丝肉选料精良，调料品种多，甜中略辣，不腻，不柴，香味浓，余味长，食法简便，是一种新颖的牛肉制作方法。

1397.牛骨提取液 申请号：94111306公告号：1095904申请日：1994.04.28 申请人：安徽三体保健品公司 通信地址：(233500)安徽省蒙城县蒙蚌路118号 发明人：贺光明、李贺堂、王体三 法律状态：公开/公告 法律变更事项：视撤日：1997.11.19 文摘：本发明是一种用牛骨为主要原料制成的食用保健品。

其主要组分为牛骨有效物质、水，辅以金菇、大枣、莲子、山药、山楂、核桃、蜂蜜、蔗糖，经高温蒸煮、酶解、过滤、提取、混合糖化、蒸发浓缩等工艺而制成。

该牛骨提取液依次通过如下主要步骤制作：干净的牛骨与水按重量比3：10置于渍渗罐内，在压力0.108~0.143兆帕、温度121~126 条件下，加入牛骨与水总重量1‰的醋酸煮沸2小时；过滤出液、除脂后在液体中加入滤出液总重量20‰的胃蛋白酶，在35~38 常温条件下酶解至pH4~6；过滤后得牛骨提取液。

本产品富含钙、锌、铁、蛋白质和各种氨基酸，是少年儿童增智健脑的佳品。

<<农产品深加工技术2000例>>

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>