

<<蛋制品加工增值技术>>

图书基本信息

书名：<<蛋制品加工增值技术>>

13位ISBN编号：9787534944079

10位ISBN编号：7534944074

出版时间：2009-10

出版时间：河南科技

作者：王安建//焦镭//石明生

页数：157

字数：130000

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>

<<蛋制品加工增值技术>>

内容概要

本书重点介绍了禽蛋的品质评定、禽蛋的贮藏保鲜、腌制蛋品加工技术、湿蛋制品加工技术、干燥蛋制品加工技术、蛋品饮料加工技术、熟蛋制品加工技术、其他蛋制品加工技术、蛋中有效成分的提取及副产物的综合利用等10多种蛋制品加工技术。

在编写过程中，我们本着实际、实用、实效的原则，力求通俗易懂。

本书可作为蛋制品加工技术工作者和加工专业户的参考书，也可作为农业中专、职业中学和农民致富的培训教材。

<<蛋制品加工增值技术>>

书籍目录

- 一、禽蛋的品质评定
 - (一)禽蛋的质量指标
 - (二)禽蛋的品质鉴定
 - (三)禽蛋的品质标准和分级
 - (四)降级禽蛋的分类及处理
- 二、禽蛋的贮藏保鲜
 - (一)鲜禽蛋的收购及运输
 - (二)禽蛋保鲜的基本原则
 - (三)鲜禽蛋的贮藏方法
 - (四)消毒贮蛋方法
- 三、腌制蛋品加工技术
 - (一)皮蛋加工技术
 - (二)咸蛋加工技术
 - (三)糟蛋加工技术
- 四、湿蛋制品加工技术
 - (一)液蛋加工技术
 - (二)冰蛋品加工技术
 - (三)湿蛋品加工技术
 - (四)浓缩液蛋加工技术
- 五、干燥蛋制品加工技术
 - (一)干燥全蛋加工技术
 - (二)干蛋白片加工技术
 - (三)蛋粉加工技术
 - (四)蛋粉的制备与使用方法
- 六、蛋品饮料加工技术
 - (一)乳酸发酵蛋品饮料加工技术
 - (二)鸡蛋奶饮料加工技术
 - (三)蛋液冰食制品加工技术
 - (四)鸡蛋饮料加工技术
- 七、熟蛋制品加工技术
 - (一)风味熟制蛋加工技术
 - (二)蛋糕加工技术及加工品种
 - (三)蛋黄果冻加工技术
 - (四)蛋肠加工技术
 - (五)蛋松加工技术
- 八、其他蛋制品加工技术
 - (一)湿蛋黄及蛋黄酱制品加工技术
 - (二)蛋类罐头加工技术
 - (三)鸡蛋人造肉加工技术
 - (四)包装蛋制品加工技术
- 九、蛋中有效成分的提取及副产物的综合利用
 - (一)蛋中溶菌酶的提取
 - (二)蛋黄中有效成分的提取
 - (三)蛋壳的综合利用
 - (四)其他副产品的开发利用

<<蛋制品加工增值技术>>

附录

<<蛋制品加工增值技术>>

章节摘录

插图：(2)出汗蛋：由于存放蛋的地方湿度大（或潮湿）、通风不良，也可因气候突变造成，骤冷骤热后，蛋会成为出汗蛋。

其蛋壳上出现水珠颗粒，干后有水迹花纹，蛋壳暗淡无光。

打开蛋壳后，蛋白呈水样，蛋黄膜松软。

这类蛋如果及时处理则可以食用，但若不及时处理将变为霉腐蛋。

(3)空头蛋：又称萎缩蛋。

这是由于贮藏时间过长，特别是鲜蛋存放在高温地方，蛋内水分蒸发所致。

当用手指轻敲气室处时，能听到空洞的响声。

灯检可见气室超过全蛋的 $1/3 \sim 1/2$ 蛋内深暗或不透明。

蛋壳内蛋白浓稠，有的部分凝固。

严格来说，这种蛋已被污染，不能食用。

(4)靠黄蛋：它的气室增大，蛋黄的暗红影子很明显，当转动蛋时，蛋黄靠着蛋壳转动，且转动迟缓。

这种蛋的蛋白稀薄，系带消失。

其形成往往由蛋陈旧渐变所致，或在贮存中未定期翻动所致。

(5)大黄蛋：蛋由于春末和夏季存放太久，蛋受热或潮湿，贮存场地空气也不流通，导致蛋白变稀，部分水分渗入蛋黄内造成的。

灯照时，蛋白变稀，气室很大，开壳后蛋黄扁平。

这种蛋还可以食用。

(6)孵化蛋：孵化蛋是蛋在适宜温度条件下孵化所致。

根据孵育的程度、时间，可分为三种：一种是孵化3-5天（鸭蛋6天）选出来的无精蛋和死精蛋，又称白蛋或寡蛋。

二是孵化7~10天（鸭蛋13天）选出来的蛋，称为二照蛋。

还有一种是孵化15—17天（鸭蛋18天）后选出来的蛋，称为三照蛋或毛蛋。

(7)霉蛋：寄生有霉菌的蛋统称为霉蛋。

蛋壳上的霉菌经蛋壳的气孔进入蛋内。

灯照时轻度霉蛋可见气室大小不定，蛋黄、蛋白一般正常。

但蛋白显示出黑色斑点、斑块，有的蛋内气室中有霉菌菌丝。

<<蛋制品加工增值技术>>

编辑推荐

《蛋制品加工增值技术》是农家书屋.农民自主创业书系之一。

<<蛋制品加工增值技术>>

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>