

<<畜产品加工>>

图书基本信息

书名：<<畜产品加工>>

13位ISBN编号：9787562442639

10位ISBN编号：7562442630

出版时间：2007-10

出版时间：重庆大学

作者：严佩峰，邢淑婕主

页数：309

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>

<<畜产品加工>>

前言

高等职业教育是我国近年高等教育发展的重点。随着我国经济建设的快速发展，对技能型人才的需求日益增大。社会主义新农村建设为农业高等职业教育开辟了新的发展阶段。培养新型的高质量的应用型技能人才，也是高等教育的重要任务。

畜牧兽医不仅在农村经济发展中具有重要地位，而且畜禽疾病与人类安全也有密切关系。因此，对新型畜牧兽医人才的培养已迫在眉睫。

高等职业教育的目标是培养应用型技能人才。

本套教材是根据这一特定目标，坚持理论与实践结合，突出实用性的原则，组织了一批有实践经验的中青年学者编写。

我相信，这套教材对推动畜牧兽医高等职业教育的发展，推动我国现代化养殖业的发展将起到很好的作用，特为之序。

<<畜产品加工>>

内容概要

《高职高专畜牧兽医类专业系列：畜产品加工》为高职高专畜牧兽医类专业系列教材之一，重点介绍畜产品加工的基础理论和基本加工技术。

《高职高专畜牧兽医类专业系列：畜产品加工》共分三篇24章。

第一篇肉与肉制品，主要内容包括肉用畜禽的种类、品种、屠宰分割及卫生检验、肉的组织结构特点、宰后变化和食用品质、储藏保鲜、肉制品加工技术等；第二篇乳与乳制品，主要介绍了乳的成分及性质、消毒乳、发酵乳制品、乳性冷饮、稀奶油和奶油、乳粉加工技术等；第三篇蛋与蛋制品主要介绍禽蛋的构成与理比特性、储藏保鲜、传统腌蛋制品、现代蛋制品加工技术，等等。

《高职高专畜牧兽医类专业系列：畜产品加工》可作为高职高专畜牧兽医类专业，以及食品加工技术、农畜产品加工等专业教材，也可用作中职相关专业的教学参考书或职工培训教材。

<<畜产品加工>>

书籍目录

绪论第一篇 肉与肉制品第1章 肉用畜禽种类及品种1.1 猪1.2 牛1.3 羊1.4 兔1.5 禽第2章 肉的组成及特性2.1 肉的组织结构2.2 肉的化学成分及性质2.3 肉的营养品质2.4 肉的成熟2.5 肉的腐败2.6 肉的新鲜度检验第3章 畜禽的屠宰加工3.1 屠宰前的准备与管理3.2 屠宰加工3.3 宰后检验及处理3.4 畜禽的分割及分割肉的冷加工第4章 肉类的储藏保鲜4.1 肉类的储藏原理4.2 低温储藏法4.3 鲜肉气调保鲜储藏4.4 真空包装储藏4.5 辐射保鲜4.6 化学保鲜第5章 肉制品加工中常用的辅助料及特性5.1 调味料5.2 香辛料5.3 添加剂第6章 中式肉制品加工6.1 腌腊制品6.2 酱卤制品6.3 肉干制品6.4 烧烤制品第7章 西式肉制品加工7.1 灌肠7.2 火腿7.3 培根第二篇 乳与乳制品第8章 乳畜品种8.1 乳用牛及乳畜兼用牛8.2 乳用山羊第9章 乳的化学组成及性质9.1 乳的化学组成9.2 乳的物理性质9.3 异常乳第10章 消毒乳10.1 消毒乳的概念与种类10.2 原料乳的验收10.3 原料乳的预处理10.4 消毒乳的加工10.5 灭菌乳的加工10.6 再制乳和花色乳的加工第11章 发酵乳制品11.1 发酵剂11.2 酸乳加工11.3 乳酸菌饮料加工第12章 冷饮12.1 冰淇淋12.2 雪糕及冰棒第13章 稀奶油和奶油13.1 稀奶油13.2 奶油第14章 乳粉14.1 乳粉的概念和种类14.2 全脂乳粉的加工14.3 速溶乳粉的加工14.4 调制乳粉第15章 其他乳制品15.1 干酪的加工15.2 干酪素的加工15.3 乳糖的加工15.4 奶片的加工第三篇 蛋与蛋制品第16章 蛋的概念、组成及加工特性16.1 蛋的构造16.2 蛋的化学组成及性质第17章 蛋的储藏保鲜17.1 蛋的储藏保鲜方法17.2 蛋的品质鉴定方法17.3 鲜蛋的质量指标与分级第18章 腌制蛋的加工18.1 皮蛋加工18.2 咸蛋加工18.3 糟蛋加工第19章 干蛋制品19.1 蛋白片19.2 蛋粉19.3 干燥全蛋第20章 湿蛋制品20.1 蛋液20.2 冰蛋品20.3 湿蛋品20.4 浓缩液蛋参考文献

<<畜产品加工>>

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>