

<<畜产品加工学>>

图书基本信息

书名：<<畜产品加工学>>

13位ISBN编号：9787564504298

10位ISBN编号：7564504293

出版时间：2011-8

出版时间：郑州大学出版社

作者：张凤宽

页数：360

字数：547000

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>

<<畜产品加工学>>

内容概要

本书全面、系统地讲述了各类动物食品的理化组成及营养功能，系统地阐述了畜产品加工的基础理论知识和现代畜产品加工技术。

该书内容丰富，资料新颖而全面，是启发人们打开动物食品科学知识的良师益友。

本书不仅适用于高等院校、科研院所的专业技术人员，也适用于从事动物食品生产、经营管理人员及食品检验、安全卫生的科技工作者。

<<畜产品加工学>>

书籍目录

第1章 绪论

- 1.1 畜产品加工学的概念及研究内容
- 1.2 畜产品加工简史及发展趋势
- 1.3 畜产品加工在国民经济中的地位

第2章 肉品科学与加工技术

- 2.1 肉用畜禽的种类与品种
- 2.2 畜禽的屠宰及初步加工
- 2.3 肉的形态结构及理化特性
- 2.4 肉的成熟与变质
- 2.5 肉的储藏
- 2.6 肉制品加工中常用的辅料及特性
- 2.7 烟熏
- 2.8 肉制品的加工
- 2.9 发酵肉制品
- 2.10 肉类罐头

第3章 乳品科学与加工技术

- 3.1 乳用家畜品种及产乳性能
- 3.2 乳的化学组成及理化特性
- 3.3 乳中微生物及异常乳
- 3.4 乳制品加工过程中的常规处理
- 3.5 消毒乳加工
- 3.6 发酵乳制品
- 3.7 奶油
- 3.8 炼乳的生产
- 3.9 乳粉
- 3.10 其他乳制品

第4章 蛋品科学与加工技术

- 4.1 蛋用禽品种
- 4.2 蛋的构造、化学组成和理化特性
- 4.3 蛋的质量标准与储藏保鲜
- 4.4 蛋的加工
- 4.5 熟制蛋品的加工
- 4.6 发酵蛋制品与蛋品饮料

第5章 脏器及其副产品的综合利用

- 5.1 脏器的采集与利用
- 5.2 血液的综合利用
- 5.3 骨的综合利用
- 5.4 猪皮的综合利用
- 5.5 肠衣的加工与利用
- 5.6 动物油脂的炼制与储藏
- 5.7 蛋壳的综合利用
- 5.8 脏器及其副产物的初加工

参考文献

编辑推荐

《普通高等教育食品类专业十二五规划教材：畜产品加工学》畜产品加工学是一门实用性很强的应用技术科学，它既是畜牧业的一个分支，也是食品工业的重要组成部分，它与人类的生命活动息息相关。

畜产品加工学的基础知识涉及面广，实用性强，与各学科之间关系密切，互相渗透。

因此，要求学生认真学习，真正做到理论联系实际，用自己所学到的知识，为提高和改善人类的生活质量作出新的贡献。

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>