

<<蛋制品加工技术>>

图书基本信息

书名：<<蛋制品加工技术>>

13位ISBN编号：9787807208754

10位ISBN编号：7807208759

出版时间：2007-12

出版单位：吉林出版集团有限责任公司

作者：刘静波 编

页数：107

字数：87000

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>

<<蛋制品加工技术>>

内容概要

《新农村建设丛书》是一套针对“农家书屋”、“阳光工程”、“春风工程”专门编写的丛书，是吉林出版集团组织多家科研院所及千余位农业专家和涉农学科学者，倾力打造的精品工程。

该丛书内容编写突出科学性、实用性和通俗性，做到让农民买得起，看得懂，用得上。

本书为该丛书之《蛋制品加工技》，本书共分七章，主要包括：洁蛋的加工技术；松花蛋的加工技术；蛋粉的加工技术；咸蛋的加工技术；蛋黄酱的加工技术等。

<<蛋制品加工技术>>

作者简介

刘静波，女，1962年12月17日出生，中共党员，教授，博士，硕士研究生导师，现任吉林大学农学部军需科技学院院长。

主持并完成总后军需部科研课题3项，校长基金课题1项；申报吉林省科技厅课题2项（主持人），参加吉林省科技厅课题2项；近2年参加国际、国内重要学术会议7次，大会交流论文7篇（国际5篇、国内2篇）；2001-2005年在国内外学术刊物发表论文30余篇；主编、副主编教材、科技参考书8本。

转业前任解放军军需大学军需工程系副主任，大校军衔；全军优秀教师，荣立个人三等功1次、集体二等功1次；获军队科技进步（省部级）二等奖1项（第1名）；获军队科技进步（省部级）三等奖2项（第2名）。

中国农学会农产品贮藏加工分会常务理事；现同时兼任吉林大学农学部军需科技学院营养与功能食品研究室主任。

<<蛋制品加工技术>>

书籍目录

第一章 概述 第一节 蛋的结构 第二节 蛋的化学组成 第三节 蛋的加工特性第二章 洁蛋的加工技术
第一节 鲜蛋的质量评价指标 第二节 异常蛋 第三节 洁蛋加工的基本环节 第四节 内销鲜蛋的质量标准
第三章 咸蛋的加工技术 第一节 概述 第二节 咸蛋的加工工艺 第三节 咸蛋的质量标准第四章 松花蛋的加工技术
第一节 概述 第二节 松花蛋的加工工艺第五章 蛋类罐头的加工技术 第一节 概述 第二节 五香鹌鹑蛋罐头的加工工艺
第三节 五香鹌鹑蛋软罐头的加工技术 第四节 虎皮蛋罐头的加工工艺 第五节 鸡胚蛋罐头的加工工艺第六章 蛋粉的加工技术
第一节 蛋粉加工的工艺流程 第二节 蛋粉加工的操作要点 第三节 蛋粉的质量标准第七章 蛋黄酱的加工技术
第一节 概述 第二节 蛋黄酱的加工工艺 第三节 蛋黄酱的加工新技术参考文献

<<蛋制品加工技术>>

章节摘录

第一章 概述第一节 蛋的结构蛋的结构, 主要由蛋壳、蛋清蛋白和蛋黄3部分组成, 各部分形态结构和生理功能均不同。

蛋的3个部分中, 蛋清蛋白所占比例最大, 蛋黄次之, 蛋壳再次。

禽蛋的各部分比例除与家禽种类有关, 还与家禽的品种与蛋的大小有一定的关系。

此外, 产蛋季节不同, 其各部分比例亦不相同, 如初春产的蛋, 蛋黄比例高, 占蛋内容物的48%, 蛋白占52%; 晚春产的蛋, 蛋白占62%, 蛋黄占38%。

一、蛋壳外膜蛋壳外膜, 也称壳外膜, 是蛋壳表面涂着的一层胶质性的物质, 其厚度为0.005 ~ 0.01毫米, 是一种无定形结构, 无色, 透明, 具有光泽的可溶性蛋白质, 是角质的黏液蛋白质。

蛋壳外膜的作用主要是保护蛋不受细菌和真菌等微生物侵入, 防止蛋内水分蒸发和CO₂逸出。

对保证蛋的内在质量起有益的作用。

蛋在母禽的阴道部或当蛋刚产下时, 外蛋壳膜呈黏稠状, 待蛋排出体外, 受到外界冷空气的影响, 在几分钟内黏稠的黏液立即变干, 紧贴在蛋壳上, 赋予蛋表面一层肉眼不易见到的有光泽的薄膜, 只有把蛋浸湿后, 才感觉到它的存在。

<<蛋制品加工技术>>

编辑推荐

《蛋制品加工技术》内容编写突出科学性，实用性和通俗性，开本，装帧，定价强调适合农村特点，做到让农民买的起，看的懂，用的上，希望《蛋制品加工技术》能够称为一套社会主义新农村建设的指导用书，成为一套指导农民增收，脱贫致富，提高自身文化素质，更新观念的学习资料，成为农民的良好良师益友。

<<蛋制品加工技术>>

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>