

<<肉类与乳制品加工技术400问>>

图书基本信息

书名：<<肉类与乳制品加工技术400问>>

13位ISBN编号：9787807625841

10位ISBN编号：7807625848

出版时间：2008-3

出版单位：吉林出版集团有限责任公司

作者：12316新农村热线专家组 编

页数：150

字数：172000

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>

<<肉类与乳制品加工技术400问>>

内容概要

12316新农村热线专家组编著的《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。

丛书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，做到让农民买得起，看得懂，用得上。

希望《肉类与乳制品加工技术400问》能够成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产增收、脱贫致富、提高自身文化素质、更新观念的学习资料，成为农民的良好益友。

<<肉类与乳制品加工技术400问>>

书籍目录

上篇 肉类加工技术

一、原料肉的结构和特性

(一)肉的形态结构

1. 各种原料肉的种类和性状如何
2. 什么是肉
3. 什么是瘦肉
4. 肌肉组织是如何构成的
5. 肌纤维是什么样的细胞
6. 什么是肥肉
7. 肥肉也是由细胞构成的吗
8. 脂肪主要分布在什么部位
9. 什么是结缔组织
10. 骨在肉中占有多大比例

(二)肉的化学成分

11. 肉是由哪些化学成分组成的
12. 肉中含有多少水分
13. 水分是如何分布于肌肉组织中的
14. 肉中含有哪些蛋白质
15. 肌肉中含量最多的蛋白质是什么
16. 什么是胶原蛋白
17. 熬煮肉皮为何会形成皮冻
18. 不同种类畜禽的脂肪为何性质不同
19. 什么是浸出物
20. 肉中矿物质有哪些

.....

二、肉的贮藏与保鲜

三、肉制品加工常用辅料

四、肉制品加工工艺

五、肉类加工机械

下篇 乳制品加工技术

一、基础知识

二、加工知识和技术

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>