

<<畜产品加工储藏新技术>>

图书基本信息

书名：<<畜产品加工储藏新技术>>

13位ISBN编号：9787030189264

10位ISBN编号：7030189264

出版时间：2007-5

出版时间：科学

作者：孔保华

页数：422

字数：517000

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>

<<畜产品加工储藏新技术>>

内容概要

本书包括肉制品加工新技术、乳品加工新技术、蛋品加工新技术和畜产副产物综合利用新技术四大部分。

肉制品加工新技术包括肉中蛋白质的功能特性、冷却肉的加工、肉及肉制品的包装技术、肉中的微生物及肉品安全等。

乳品加工新技术包括功能性乳制品、现代化干酪加工技术、益生菌与益生元及其应用、乳成分的分离技术等。

蛋品加工新技术包括再制蛋加工新技术、溶菌酶提取技术、蛋清蛋白质水解物的制备技术等。

畜产副产物综合利用新技术包括血液、骨骼、内脏利用新技术等。

本书内容丰富，理论结合实践，系统介绍了国内外畜产品加工领域的研究热点、研究成果和加工新技术，适合各大专院校食品专业的研究人员、教师及研究生阅读。

此外，还可供食品生产企业以及相关的企业技术人员学习参考。

<<畜产品加工储藏新技术>>

书籍目录

前言绪论第一篇 肉制品加工新技术 第1章 肌肉蛋白质的功能特性 第2章 冷却肉的加工、保鲜及品质检测技术 第3章 肉及肉制品的包装保鲜技术 第4章 肉中的微生物及肉品安全 第5章 发酵肉制品 第6章 超高压杀菌技术及其在肉中的应用 第7章 现代美国肉制品加工技术 第8章 脂肪替代品及其在肉和乳制品中的研究与应用第二篇 乳品加工新技术 第9章 乳中的生物活性物质及功能性乳制品 第10章 现代干酪加工技术 第11章 益生菌与益生元及其应用 第12章 乳成分的分离技术 第13章 新技术在乳品冷杀菌中的作用 第14章 乳与乳制品质量安全在线检测技术第三篇 蛋品加工新技术 第15章 再制蛋加工新技术 第16章 溶菌酶提取技术 第17章 蛋黄卵磷脂提取技术 第18章 蛋黄油制备新技术 第19章 蛋壳超微细化技术 第20章 蛋品饮料制备新技术 第21章 蛋清蛋白质水解物的制备技术第四篇 畜产副产物综合利用新技术 第22章 畜血利用新技术 第23章 畜骨利用新技术 第24章 内脏利用新技术

<<畜产品加工储藏新技术>>

章节摘录

第一篇 肉制品加工新技术 第1章 肌肉蛋白质的功能特性 蛋白质是肌肉中最重要的功能性成分，它为肉类食品提供许多特有的物理化学和感官特性。在食品加工中，蛋白质的功能性是指蛋白质所具有的影响最终产品质量的特性。这些特性与活体组织中蛋白质的功能，如细胞膜的离子转运、酶的催化作用等有区别。蛋白质的功能特性包括蛋白质分子之间的相互作用和蛋白质分子与环境之间的相互作用。在肉的加工过程中，蛋白质的功能性是指水合作用、表面性质、黏结能力和流变学性质。其中保水能力、在溶液中的溶解或分散性、形成凝胶和乳化等性质是肌肉蛋白在肉加工过程中最重要的功能性。

1.1 保水性 在肉制品的整个加工过程中，肉和肉制品的保水性（water retention）对最终产品的可口性及消费者对产品的接受程度，起着非常关键的作用。

保水性的定义在文献中不是很明确，但通常是指食物保持它的天然水分或加工中所添加水分的能力。从物理化学角度而言，肉中的水以结合水或者自由水形式存在。

结合水通过带电基团和极性基团在蛋白质表面与蛋白分子紧密结合。

因此结合水在肉中的含量主要受蛋白质中氨基酸组成的影响。

自由水通过毛细管作用和表面张力结合在肉中，与蛋白质的结构无关。

在肌肉中的三类蛋白质中，肌原纤维蛋白（myofibrillar protein）对肉的保水性起着很大的作用，这主要是由于它们在肉中的含量很高，而且具有有利于保水的特有结构。

肌原纤维由20%的蛋白质和80%的水组成，并且占有瘦肉中约80%的细胞空间。

因此在肉中，绝大多数水存在于肌原纤维中，即在粗丝（肌球蛋白）和细丝（肌动蛋白）所处的空隙之间。

有两种主要类型的力促进了肉的保水性：第一是极性基团及表面电荷；第二是毛细管的作用。

蛋白质表面水的结合是通过与带电的两性氨基酸残基水分子之间的氢键实现的，但这种物化作用似乎对肉的保水性作用不大。

一般认为毛细管作用保持了肉中的绝大部分水分。

通过毛细管作用也可以束缚存在于细胞外空间的一小部分水分。

细胞内肌纤丝之间的空间在粗丝之间经测定为320Å。

.....

<<畜产品加工储藏新技术>>

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>