第一图书网, tushu007.com

<<猪产品加工新技术>>

图书基本信息

书名：<<猪产品加工新技术>>

13位ISBN编号：9787109077331

10位ISBN编号：7109077330

出版时间：2002-1

出版时间：中国农业出版社

作者：岑宁

页数：334

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

内容概要

本书共十四章。
用通俗易懂的语言深入浅出地阐述了猪的屠宰、猪肉的品质和在加工贮藏中的变化、猪肉的冷藏、加工技术和各类猪肉制品的加工方法，对肉脏、血液、毛、皮等副产品的综合利用也作了介绍，供读者参考。

<<猪产品加工新技术>>

书籍目录

序言第一章 猪的屠宰与卫生要求 第一节 猪的经济类型和品种 第二节 屠宰设施和卫生要求 第三节 宰前检验与管理 第四节 屠宰工艺 第五节 宰后检验及处理第二章 肉的成熟与腐败 第一节 肉的成熟与腐败 第二节 肉的解僵和成熟 第三节 肉的腐败变质 第四节 肉的新鲜度检查第三章 猪肉的冷加工 第一节 肉的冷却与冷藏 第二节 肉的冻结与冻藏 第三节 肉类副产品的冷加工 第四节 冷藏肉和冻藏肉的质量控制第四章 肉的组成及品质特性 第一节 肉的概念 第二节 肉的组织结构 第三节 肉的化学组成 第四节 肉的品质特性第五章 猪肉的分割加工 第一节 猪胴体的切割 第二节 分割肉的冷加工 第三节 分割肉的包装 第四节 分割肉的质量控制第六章 猪肉的贮藏与保鲜 第一节 猪肉的低湿贮藏 第二节 猪肉的真空包装 第三节 猪肉的气调包装 第四节 有机酸及盐在鲜肉保鲜中的应用 第五节 辐射在肉及肉制品保鲜中的应用第七章 肉制品加工中常用辅料及特性 第一节 辅料的概念、作用及管理 第二节 调味料 第三节 香辛料 第四节 添加剂第八章 中式猪肉制品的加工 第一节 高水分猪肉制品的加工 第二节 中间水分猪肉制品的加工 第三节 低水分猪肉制品的加工第九章 中味西作猪肉制品的加工 第一节 肠制品的加工 第二节 中华火腿的加工 第三节 叉烧的加工第十章 其他肉制品的加工 第一节 酱卤制品的加工 第二节 发酵肉制品的加工第十一章 内脏的利用 第一节 猪胃的利用 第二节 猪肠的利用 第三节 胰的利用 第四节 猪胆的利用 第五节 猪心的利用第十二章 猪血和猪骨的利用 第一节 猪血的利用 第二节 猪骨的利用第十三章 皮和毛的利用 第一节 皮和毛的利用 第二节 猪皮的利用 第三节 猪毛的利用第十四章 其他副产品的利用 第一节 猪脑的利用 第二节 废肠皮制备肠皮线 第三节 奶头胶的制备 第四节 猪粪炼油及活性炭的制造附录一 带皮鲜、冻片猪肉的标准附录二 分部位分割冻猪肉的标准

第一图书网, tushu007.com

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