

<<实用猪产品加工新技术>>

图书基本信息

书名：<<实用猪产品加工新技术>>

13位ISBN编号：9787109128972

10位ISBN编号：7109128970

出版时间：2008-10

出版时间：中国农业出版社

作者：岑宁

页数：343

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>

## <<实用猪产品加工新技术>>

### 内容概要

《实用猪产品加工新技术》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，并对内脏、血液、毛、皮等副产品的综合利用也做了介绍，供读者参考。

## <<实用猪产品加工新技术>>

### 书籍目录

前言第一章 肉的组成及品质特性第一节 肉的组织结构一、肌肉组织二、脂肪组织三、结缔组织四、骨组织第二节 肉的化学组成一、水分二、蛋白质三、脂肪四、浸出物五、矿物质六、维生素第三节 肉的品质特性一、肉的保水性二、肉的嫩度三、肉的颜色四、肉的风味五、肉的结合力六、肉的乳化性第二章 猪的屠宰与分割第一节 屠宰设施和卫生要求一、屠宰厂建厂原则二、屠宰加工车间的建筑卫生要求第二节 宰前检验与管理一、宰前检验二、宰前管理第三节 屠宰工艺一、屠宰加工流程二、猪的屠宰加工工艺要点第四节 猪胴体的切割一、我国猪胴体的切割方法二、日本猪胴体的分割方法三、美国猪胴体的分割方法第五节 宰后检验及处理一、宰后检验的方法二、检验后肉品的处理第三章 肉的成熟与腐败第一节 肉的僵直一、僵直的概念二、僵直发生的机制三、僵直收缩的类型第二节 肉的解僵和成熟一、肉的解僵二、肉的成熟.....第四章 猪肉的冷加工第五章 猪肉的贮藏与保鲜第六章 肉制品加工中常用辅料及特性第七章 中式猪肉制品的加工第八章 中味西做猪肉制品的加工新技术第九章 其他肉制品的加工第十章 内脏的利用第十一章 猪血和猪骨的利用第十二章 皮和毛的利用第十三章 其他副产品的利用附录

章节摘录

第一章 肉的组成及品质特性 第三节 肉的品质特性 (一) 概念 嫩度是肉品质的重要指标,它是消费者评判肉质优劣的最常用指标。

所谓“肉老”,是指肉品坚韧,难于咀嚼;所谓“肉嫩”,是指肉品在被咀嚼时柔软、多汁和容易咀嚼烂。

肉的嫩度指肉在食用时口感的老嫩,反映了肉的质地,由肌肉中各种蛋白质结构特性所决定。

(二) 影响肉嫩度的因素 影响肉嫩度的实质主要是结缔组织的含量与性质,以及肌原纤维蛋白的结构状态。

受一系列因素的影响,从而导致嫩度变化。

## <<实用猪产品加工新技术>>

### 编辑推荐

《实用猪产品加工新技术》特色： 精选备受读者欢迎的优秀养猪图书；全方位、多层次展现养猪生产的各个流程；科学、实用、高效的养猪模式与饲养技术；准确、直观、先进的疾病诊断与防治措施；帮您养好猪、早致富、奔小康。

<<实用猪产品加工新技术>>

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>