

<<水产品工业手册>>

图书基本信息

书名：<<水产品工业手册>>

13位ISBN编号：9787501922611

10位ISBN编号：7501922616

出版时间：1999-01

出版时间：中国轻工业出版社

作者：纪家笙等编著

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>

<<水产品工业手册>>

内容概要

本书主要介绍鱼、虾、贝、藻等水产品离水后的处理过程，包括原料保鲜、食品加工、综合利用和产品的分析与检验。

本书在内容安排上分为四篇：第一篇水产食品加工工艺，包括原料的保鲜、冷冻、腌制、干制、熏制、发酵、鱼糜制品及罐头食品。

第二篇综合利用

工艺，包括鱼粉、鱼油、海藻加工及其他医药用品、工业用品及农业用品等。

第三篇水产品加工机器与设备，包括它们的结构、性能及操作要点等。

第

四篇水产品分析与检验，包括原料鲜度及化学成分的测定方法，主要产品的成分、理化性状及所用添加剂的分析检验方法等。

本书适于水产加工企业技术人员阅读，也可供高等院校水产品、食品、农产品、畜产品专业师生参考。

<<水产品工业手册>>

书籍目录

<<水产品工业手册>>

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>