第一图书网, tushu007.com

<<肉制品添加物的性能与应用>>

图书基本信息

书名：<<肉制品添加物的性能与应用>>

13位ISBN编号：9787501929245

10位ISBN编号：7501929246

出版时间：2000-1-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：黄德智

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

在肉制品生产、加工、储藏或包装等过程中，除基本成分以外，任何特意加进肉制品内的物质都是食品添加物，其目的主要对产品起稳定、腌渍、柔嫩、调味、提供香味、增加风味、保持或增添色泽、增加营养、提高产品质量和产品的成品率及增加企业的经济效益的作用。

这些添加物在产品中必须是卫生的、无害的，而且不影响肉制品的营养价值，并且具有防止肉制品变质、增强肉制品感官性状或提高制品质量等作用。

肉制品添加物的种类很多，按照其来源的不同，可以分为天然食品添加物与化学合成食品添加物两大类。
不同肉制品的区别，除所用的原料肉、操作方法、产品形态不同以外，添加物的配比不同是很重要的因素。
掌握添加物的性能及其应用，是非常重要的。

本书介绍了肉制品生产中常用的调味料类、酒类、蔬菜类、食用菌类、粮食类、果品类、蛋奶类、水产类、食品添加剂类、食用油脂类及食用水类的理化性质、添加剂量、肉制品加工方法及配方，有很好的参考价值。

书籍目录

绪论
第一章 调味料类添加物
第二章 酒类添加物
第三章 蔬菜类添加物
第四章 食用菌类添加物
第五章 粮食类添加物
第六章 果品类添加物
第七章 蛋奶类添加物
第八章 水产类添加物
第九章 食品添加剂类添加物
第十章 食用油脂类添加物
第十一章 食用水

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