

<<肉制品加工技术>>

图书基本信息

书名：<<肉制品加工技术>>

13位ISBN编号：9787802093119

10位ISBN编号：7802093112

出版时间：2006-8

出版时间：中国环境科学出版社

作者：王玉田

页数：262

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>

<<肉制品加工技术>>

内容概要

《高职高专系列教材：肉制品加工技术》主要阐述了肉制品加工的基本知识、基本技能和先进的加工技术，包含国内外该领域的最新应用技术及研究成果，充实了更加贴近我国肉制品加工工业发展实际的新内容。

全书共分13章，主要介绍了肉的组织结构特点、屠宰分割工艺、宰后变化和食用品质、贮藏保鲜、肉品加工辅料及特性、腌腊制品、肠类制品、酱卤和熏烤制品、干制和油炸制品、发酵罐藏制品、肉的质量控制及安全生产等。

本教材取材广泛、内容新颖、结构合理、重点突出，可操作性强，可作为高职高专食品科学类、畜牧兽医类相关专业的教学使用，也可供从事动物产品生产与加工的科学研究人员、企业技术和管理人员参考使用。

<<肉制品加工技术>>

书籍目录

绪论一、我国肉类工业现状及发展趋势二、肉类工业在国民经济中的作用和地位三、研究的内容与相关学科的联系第一章 肉的结构及性质第一节 肉的形态结构第二节 肉的化学组成第三节 肉的食用品质及特性第四节 肉的成熟与变质第五节 各种畜禽肉的特征及品质评定实训一 原料肉品质的评定第二章 畜禽的屠宰与分割第一节 畜禽宰前准备第二节 畜禽屠宰工艺第三节 畜禽肉的分割实训二 肉的分割第三章 肉的贮藏与保鲜第一节 肉的低温保藏第二节 肉的辐射保藏第三节 肉的其他保鲜方法实训三 肉的保鲜与贮藏实验第四章 肉制品加工辅助材料第一节 调味料第二节 香辛料第三节 添加剂实训四 肉品加工常用辅料的识别第五章 腌腊肉制品加工第一节 腌腊肉制品加工原理第二节 腌腊肉制品加工实训五 腌腊肉制品的加工第六章 肠类制品加工第一节 肠类制品的种类和原辅材料第二节 肌肉蛋白质的凝胶特性和肠的乳化第三节 肠类制品加工工艺第四节 肠类制品生产中常见质量问题实训六 肠类制品加工第七章 酱卤制品加工第一节 调味和煮制第二节 酱卤制品加工实训七 酱卤制品加工第八章 熏烤制品的加工第一节 熏烤制品概述第二节 熏烤制品加工实训八 熏烤制品加工第九章 干肉制品加工第一节 干制的基本原理和方法第二节 干制品加工实训九 干肉制品加工第十章 油炸肉制品加工第一节 油炸及油炸食品种类第二节 油炸食品加工原理第三节 油炸制品加工工艺实训十 炸鸡制作第十一章 其他肉制品加工第一节 肉类罐头第二节 发酵肉制品加工实训十一 肉制品加工企业参观第十二章 肉品生产中质量与安全控制体系第一节 肉品质量安全控制体系概述第二节 GMP、SSOP、HACCP、ISO9000间的关系第三节 HACCP在出口猪肉香肠生产中的应用实训十二 屠宰加工企业参观参考文献

<<肉制品加工技术>>

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>