

<<肉类初加工及保鲜技术>>

图书基本信息

书名：<<肉类初加工及保鲜技术>>

13位ISBN编号：9787508223711

10位ISBN编号：7508223713

出版时间：2003-1

出版时间：杨富民 金盾出版社 (2003-01出版)

作者：杨富民 著

页数：307

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>

<<肉类初加工及保鲜技术>>

内容概要

《肉类初加工及保鲜技术》由甘肃农业大学食品科学与工程系杨富民副教授编著。内容包括我国肉类工业现状及发展趋势，肉类初加工及保鲜的基本知识，肉的屠宰分级，肉的贮藏与保鲜，肉类制品初加工技术，肉制品初加工的质量控制等。

《肉类初加工及保鲜技术》通俗易懂，内容丰富，技术先进，实用性强。可作为从事肉类加工的管理人员、技术人员以及大专院校相关专业的师生阅读参考。

<<肉类初加工及保鲜技术>>

书籍目录

第一章 我国肉类工业现状及发展趋势 第一节 肉类工业现状及地位 第二节 肉类工业发展趋势第二章 肉类初加工及保鲜基本知识 第一节 肉的形态结构 第二节 肉的主要物理性状 第三节 肉的化学组成及其在加工中的变化 第四节 肉的营养品质评定第三章 畜禽的屠宰和肉的分级 第一节 工厂化屠宰的重要性 第二节 对屠宰场地的卫生要求 第三节 畜禽的宰前检验与处理 第四节 畜禽的屠宰加工 第五节 宰后检验及处理 第六节 胴体的分割第四章 肉的贮藏保鲜 第一节 肉的成熟与腐败 第二节 肉的贮藏 第三节 肉保鲜新技术 第四节 发展冷却肉的措施第五章 肉类制品初加工技术 第一节 肉品加工辅料及特性 第二节 肉制品初加工的基本方法 第三节 肉干制品类加工 第四节 腌腊肉制品加工 第五节 发酵肉制品加工 第六节 油炸肉制品的加工 第七节 烧烤肉制品的加工 第八节 西式肉制品加工 第九节 脏器及副产品的利用 第十节 肉制品加工新技术及研究动态第六章 肉制品初加工的质量控制 第一节 肉类企业实行危害分析与关键控制点管理的方法 第二节 微生物预报技术 第三节 肉和肉制品初加工的有关标准和规定附录 肉与肉制品卫生管理办法

<<肉类初加工及保鲜技术>>

媒体关注与评论

书评肉类工业既是食品工业的重要组成部分，也是畜牧业的重要相关产业，同我国畜牧业的发展和广大农民脱贫致富奔小康有着密切的关系。

以肉类工业为主的肉品保鲜和初加工，在发展国外经济贸易、繁荣市场经济、改善人民生活等方面有着极其重要的意义。

<<肉类初加工及保鲜技术>>

编辑推荐

肉类工业既是食品工业的重要组成部分，也是畜牧业的重要相关产业，同我国畜牧业的发展和广大农民脱贫致富奔小康有着密切的关系。以肉类工业为主的肉品保鲜和初加工，在发展国外经济贸易、繁荣市场经济、改善人民生活等方面有着极其重要的意义。

<<肉类初加工及保鲜技术>>

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>