

<<牛产品加工新技术>>

图书基本信息

书名：<<牛产品加工新技术>>

13位ISBN编号：9787109077362

10位ISBN编号：7109077365

出版时间：2002-1

出版时间：中国农业出版社

作者：陈有亮 编

页数：404

字数：328000

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>

<<牛产品加工新技术>>

内容概要

本丛书既是一项畜产品加工业的系统工程，又各自独立自成体系，在简述畜产品基本知识的基础上，重点阐述储藏保鲜、加工技术和质量控制，并简要介绍皮、毛、血、骨和骨脏的综合利用，力求内容丰富、简明扼要、通俗易懂、深入浅出，具有科学性、先进性、普及性和实用性的特点。期望对促进科教兴农战略的实施、提高科技人员的水平、发展城乡经济、增加农民收入、促进畜牧业产业化进程、进一步发展我国畜产品加工事业起到有益的作用。

本丛书适合于从事畜产品加工事业的广大科技人员、管理人员、从业人专业户阅读参考，也可作中、小型畜产品加工企业和职业学校的培训教材。

<<牛产品加工新技术>>

书籍目录

序言第一章 牛肉加工技术 第一节 牛肉的基础知识 第二节 牛的屠宰与牛肉的分割 第三节 牛肉的保鲜
第四节 牛肉罐藏制品 第五节 牛肉香肠制品 第六节 牛肉腌腊制品 第七节 牛肉酱卤制品 第八节 牛肉
脱水制品 第九节 牛肉熏烤制品 第十节 牛肉油炸制品 第十一节 其他牛肉制品第二章 牛乳加工技术
第一节 鲜乳的验收 第二节 消毒乳 第三节 奶油 第四节 酸奶 第五节 炼乳 第六节 干酪 第七节 乳粉 第
八节 冰淇淋第三章 牛骨的加工技术 第一节 牛骨的结构和性质 第二节 牛骨粉和骨髓骨的加工 第三节
牛骨糊的加工 第四节 蛋白胨的提取 第五节 牛骨胶和牛骨明胶的制取 第六节 牛骨油的提取 第七节
其他牛骨食品的加工第四章 牛血利用技术 第一节 牛血的基本知识 第二节 牛血的采集和保藏 第三节
牛血的加工与利用第五章 牛腺体与内脏的加工技术 第一节 脏器的整理及保藏 第二节 胸腺肽的提取
第三节 胰酶的提取 第四节 胰蛋白酶抑制剂的提取 第五节 花生四烯酸的提取 第六节 胆酸的提取 第
七节 牛黄的制备第六章 牛脂加工技术 第一节 牛脂的特点 第二节 生脂的品质鉴别和保藏 第三节 牛脂
的提炼 第四节 牛脂的应用第七章 牛皮的加工技术 第一节 牛皮的基本知识 第二节 牛皮的加工第八章
牛粪的利用技术 第一节 牛粪作肥料 第二节 牛粪作饲料 第三节 牛粪作生产沼气的原料参考文献

<<牛产品加工新技术>>

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>