

<<蛋制品加工技术>>

图书基本信息

书名：<<蛋制品加工技术>>

13位ISBN编号：9787109118997

10位ISBN编号：7109118991

出版时间：2007-8

出版时间：中国农业出版社

作者：杨士章

页数：301

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>

## <<蛋制品加工技术>>

### 内容概要

本教材是21世纪农业部高职高专规划教材，阐述了蛋与蛋制品加工的基础知识、基本技能和先进的加工技术，增加了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蛋品加工业发展的新内容。

全书共分8章，主要内容包括禽蛋的组成与特性、禽蛋的品质与保鲜、腌制蛋制品、湿蛋制品、干燥蛋制品、蛋品饮料及其他蛋制品的加工和禽蛋的综合利用等，每章后有复习思考题，书后附有实训指导。

为了便于教学和生产应用，教材附有我国蛋品加工标准及相关检验方法。

本教材遵循科学性、先进性和实用性的原则，取材广泛、内容新颖、结构合理、重点突出，可作为高职高专食品科学与工程类专业的教学使用，也可供蛋品生产与加工的从业人员参考。

## &lt;&lt;蛋制品加工技术&gt;&gt;

## 书籍目录

前言绪论 一、蛋与蛋制品在我国国民经济中的地位和作用 二、我国蛋制品工业的发展概况  
 三、国外蛋制品工业概况 四、蛋制品加工课程的教学目的、任务、内容和方法第一章 禽蛋的组成与特性 第一节 禽蛋的形成与构造 一、禽蛋的形成 二、禽蛋的构造 第二节 禽蛋的化学组成 一、蛋壳化学成分 二、蛋白化学成分 三、蛋黄化学成分 第三节 禽蛋的特性 一、禽蛋的营养特性 二、禽蛋的理化特性 三、禽蛋的功能特性 四、鲜蛋的贮运特性 [复习思考题]第二章 禽蛋的品质与保鲜 第一节 禽蛋的质量鉴别 一、禽蛋的质量指标 二、禽蛋的品质鉴别方法 第二节 禽蛋的分级 一、内销鲜蛋的分级标准 二、出口鲜蛋的分级标准 三、降级蛋 第三节 禽蛋的变质 一、禽蛋变质的原因 二、禽蛋中微生物的来源 三、禽蛋腐败变质的种类 四、禽蛋腐败变质的化学过程 五、影响禽蛋变质的因素 六、腐败变质蛋的危害 第四节 禽蛋的保鲜 一、蛋的保鲜贮藏原理 二、禽蛋保鲜的方法 三、禽蛋的消毒方法 [复习思考题]第三章 臆制蛋 第一节 皮蛋的加工 一、皮蛋的加工原理 二、原料蛋和辅料的选择 三、加工场地及设备 四、皮蛋的加工方法 五、皮蛋的化学成分和质量要求 第二节 咸蛋的加工 一、咸蛋的加工原理 二、原料蛋和辅料的选择 三、咸蛋的加工方法 四、咸蛋的化学成分和质量要求 第三节 糟蛋加工 一、糟蛋的加工原理 二、原料蛋和辅料的选择 二、糟蛋的加工方法 四、糟蛋的化学成分和质量要求 [复习思考题] 第四章 湿蛋制品第五章 干燥蛋制品第六章 蛋品饮料第七章 其他蛋制品第八章 禽蛋的综合利用实训指导附录主要参考文献

## <<蛋制品加工技术>>

### 编辑推荐

《21世纪农业部高职高专规划教材：蛋制品加工技术》紧密结合当前生产需求和教学实践，及时反映了蛋制品加工技术新动态。

教材结构科学合理、内容丰富，适应素质教育和创新能力培养的要求，本着科学性、先进性、实用性的原则，突出理论与实践相结合。

主要阐述了蛋与蛋制品加工的基础理论，蛋制品的初、深加工技术和质量控制等内容。

<<蛋制品加工技术>>

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>