

<<畜禽产品贮藏100问>>

图书基本信息

书名：<<畜禽产品贮藏100问>>

13位ISBN编号：9787109132115

10位ISBN编号：7109132110

出版时间：1970-1

出版时间：中国农业出版社

作者：周光宏，高峰，张卫辉，孙政才 著

页数：78

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>

<<畜禽产品贮藏100问>>

内容概要

《畜禽产品贮藏100问》，分肉和肉制品的贮藏保鲜技术、乳及乳制品的贮藏保鲜技术、蛋和蛋制品的贮藏保鲜技术这三个方面进行了介绍。

为促进促进农业技术推广、农村实用人才和新型农民培训工作，编者编写了《现代农业产业技术一万个为什么》丛书。

该丛书根据广大农民群众生产、生活需求，就主要农产品的现代产业技术以及农民需要了解的管理经营、转移就业和农村日常生活等方面的知识，以简单明了的提问、开门见山的回答、通俗易懂的文字、生动形象的配图，讲解了一万个问题。

<<畜禽产品贮藏100问>>

书籍目录

前言一、肉和肉制品的贮藏保鲜技术1.什么是肉？

- 2.什么是白条肉(胴体)？
 - 3.肉的组成及营养价值如何？
 - 4.肉为什么容易变质？
 - 5.怎样判断新鲜肉与变质肉？
 - 6.我国肉制品有哪些？
 - 7.为什么要对肉及肉制品进行贮藏保鲜？
 - 8.肉类的贮藏方法有哪些？
 - 9.低温贮藏的原理是什么？
 - 10.冷却肉和冷冻肉有何区别？
 - 11.肉类常用的冷却方法有哪些？
 - 12.肉类进行冷却操作时有哪些注意事项？
 - 13.冷却肉在贮藏过程中会发生什么变化？
 - 14.冷却肉的最佳贮藏条件及贮藏期是什么？
 - 15.延长冷却肉贮藏期的方法有哪些？
 - 16.常用的冻结方法有哪些？
 - 17.冷冻肉的最佳贮藏条件及贮藏期是什么？
 - 18.冻结肉在冻藏过程中会发生什么变化？
 - 19.怎样对冻结肉进行解冻？
 - 20.什么是辐照贮藏？
 - 21.采用辐照贮藏时应注意什么问题？
 - 22.什么是真空包装？
 - 23.如何选择真空包装材料？
 - 24.真空包装存在哪些问题？
 - 25.什么是气调包装或充气包装？
 - 26.气调包装中各种气体的最适比例是多少？
 - 27.什么是化学防腐保鲜？
 - 28.什么是高压处理？
 - 29.什么是生化贮藏技术？
 - 30.抗生素处理贮藏法的原理及注意事项是什么？
 - 31.什么是干制？
 - 32.常用干制方法有哪些？
 - 33.干制对肉的口感和色泽有什么影响？
 - 34.煮制过程中肉会有什么样的变化？
 - 35.什么是油炸？
 - 36.什么是腌制？
 - 37.肉制品中常用的腌制剂有哪些？
 - 38.肉类的腌制方法有哪些？
 - 39.什么是烟熏？
 - 40.烟熏方法有哪些？
- 二、乳及乳制品的贮藏保鲜技术41.什么是乳？
- 42.牛奶的营养价值有哪些？
 - 43.生鲜牛乳具有哪些物理性质？
 - 44.生鲜牛乳的种类如何划分？
 - 45.生鲜乳的检测指标有哪些？

<<畜禽产品贮藏100问>>

- 46.鲜奶中有哪些微生物？
 - 47.什么是酒精阳性乳？
 - 48.为什么会形成酒精阳性乳？
 - 49.为什么生鲜乳要进行冷却？
 - 50.如何冷却生鲜乳？
 - 51.什么是消毒奶？
 - 52.什么是巴氏消毒？
 - 53.鲜奶有哪些包装形式？
 - 54.什么是发酵乳制品？
 - 55.酸乳有哪些种类？
 - 56.酸乳如何贮存？
 - 57.什么是无菌包装？
 - 58.乳粉如何分类？
 - 59.如何包装乳粉？
 - 60.奶粉在保存期间的品质变化如何？
 - 61.什么是奶油？
 - 62.奶油如何包装和贮存？
 - 63.奶油在加工贮藏期间的风味有什么变化？
 - 64.什么是炼乳？
 - 65.淡炼乳和甜炼乳有什么不同？
 - 66.炼乳如何保藏？
 - 67.什么是乳酸菌饮料？
 - 68.冰淇淋有哪些种类？
 - 69.保质期长的常温奶与保质期短的低温保鲜奶有何不同？
 - 70.家庭保存牛奶要注意什么？
- 三、蛋和蛋制品的贮藏保鲜技术
- 71.蛋的种类包括哪些？
 - 72.蛋的结构是怎样的？
 - 73.蛋的化学成分包括哪些？
 - 74.蛋有什么营养价值？
 - 75.蛋有哪些特性？
 - 76.异常蛋及其成因？
 - 77.蛋腐败变质的原因有哪些？
 - 78.禽蛋中微生物的来源及种类？
 - 79.影响禽蛋腐败变质的因素有哪些？
 - 80.腐败变质蛋的危害？
 - 81.感官法鉴别禽蛋品质的方法是什么？
 - 82.鲜蛋贮藏过程中蛋的重量会有哪些变化？
 - 83.鲜蛋贮藏过程中气室的变化？
 - 84.鲜蛋贮藏过程中蛋内水分的变化？
 - 85.蛋的贮存保鲜的基本原理是什么？
 - 86.蛋的冷藏保鲜法的技术要点是什么？
 - 87.石灰水贮蛋保鲜法的原理及技术要点是什么？
 - 88.什么是混合液体贮蛋保鲜法？
 - 89.什么是涂膜法贮蛋保鲜？
 - 90.涂膜法贮蛋保鲜的技术要点是什么？
 - 91.民间简易贮蛋方法有哪些？
 - 92.鲜蛋包装的基本要求有哪些？

<<畜禽产品贮藏100问>>

- 93.蛋制品有哪些种类？
 - 94.什么是皮蛋？
 - 95.怎样加工传统烧碱皮蛋？
 - 96.怎样加工咸蛋？
 - 97.如何制作茶蛋？
 - 98.什么是糟蛋？
 - 99.什么是冰蛋品？
 - 100.风味熟制蛋有哪些？
- 参考文献

<<畜禽产品贮藏100问>>

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>