

<<畜产品加工技术>>

图书基本信息

书名：<<畜产品加工技术>>

13位ISBN编号：9787122005700

10位ISBN编号：7122005704

出版时间：2007-11

出版时间：7-122

作者：罗红霞 编

页数：294

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>

<<畜产品加工技术>>

内容概要

本书为供高职高专农产品加工、食品加工等专业使用的“十一五”规划教材，主要讲述乳品、肉品、蛋品等产品的工艺原理、生产技术与方法、产品贮藏保鲜以及产品的质量控制等知识。在阐述基本理论的同时，重点突出高职高专教育以实践、实训教学和技能培养为主导方向的特点，改变了以往教材中过于注重理论而忽视实践的不足，加强了实践、实训方面的内容，达到精练、实用、够用的目的。

为了与行业发展接轨，本教材更新了干酪、发酵乳和肉的贮藏保鲜等方面内容，引入了行业最新技术，较好地体现了技术先进性。

本书也可供从事农产品加工、食品加工的技术人员参考或作为技术培训用书。

<<畜产品加工技术>>

书籍目录

<<畜产品加工技术>>

媒体关注与评论

前言畜产品加工技术是农产品加工、食品加工等专业的主干专业课程，主要讲述乳品、肉品、蛋品等产品的工艺原理、生产技术与方法、产品贮藏保鲜以及产品的质量控制等知识。

本教材根据高职高专教育改革的实际编写，在阐述基本理论的同时，重点突出高职高专教育以实践、实训教学和技能培养为主导方向的特点，改变以往教材中过于注重理论而忽视实践的不足，加强了实践、实训方面的内容，力求做到精练、实用、够用。

近年来，畜产品加工技术与众多学科相互渗透，并在实际应用中不断地创新和发展，其广度和深度也不断得到拓展，特别是在干酪、发酵乳和肉的贮藏保鲜等方面涌现了一些新的技术和知识。

本教材为此更新了许多相关内容，较好地体现了技术先进性，以期与行业生产实际接轨。

本教材的编写考虑了南北方的适用性需求，由高职高专院校从事畜产品加工课程教学与研究的一线教师编写，同时还邀请了相关企业的技术骨干参加了本教材的编写工作。

本教材可作为高职高专食品加工、农产品加工等专业教材、也可供相关技术人员参考或作为技术培训用书。

本书由北京农业职业学院罗红霞负责修改、统稿，参加编写的人员有：郭晓昭（广州城市职业学院）；魏晓玫（江西生物科技职业学院）；毛学英（中国农业大学）；于梦然（新疆伊犁职业技术学院）；严凌玲（江西生物科技职业学院）；王振强（黄河水利职业技术学院）；赵胜娟（河南科技大学）；陈历水（北京三元食品有限责任公司）；赵刚（北京农业职业学院）；马长路（北京农业职业学院）。

中国农业大学食品科学与营养工程学院任发政教授对教材进行了审定。

本教材在编写过程中得到了编写人员所在院校的关心和支持，化学工业出版社的编辑在本书的编写、出版过程中给予了极大的帮助，在此表示衷心的感谢。

限于编者的水平，书中难免有疏漏和不妥之处，希望广大师生在使用中多提宝贵意见，以便再版时予以修改、完善。

编者2007年5月

<<畜产品加工技术>>

编辑推荐

本书为供高职高专农产品加工、食品加工等专业使用的“十一五”规划教材，主要讲述乳品、肉品、蛋品等产品的工艺原理、生产技术与方法、产品贮藏保鲜以及产品的质量控制等知识。

在阐述基本理论的同时，重点突出高职高专教育以实践、实训教学和技能培养为主导方向的特点，改变了以往教材中过于注重理论而忽视实践的不足，加强了实践、实训方面的内容，达到精练、实用、够用的目的。

为了与行业发展接轨，本教材更新了干酪、发酵乳和肉的贮藏保鲜等方面内容，引入了行业最新技术，较好地体现了技术先进性。

本书也可供从事农产品加工、食品加工的技术人员参考或作为技术培训用书。

<<畜产品加工技术>>

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>