

<<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：9787122092021

10位ISBN编号：712209202X

出版时间：2010-9

出版时间：化学工业出版社

作者：李雷斌 编

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

全书共分为四个模块，包括肉品加工技术模块四个项目、乳品加工技术模块七个项目、蛋品加工技术模块两个项目和毛皮与畜禽副产品加工技术模块两个项目，主要涉及肉品、乳品、蛋品、毛皮与畜禽副产品等产品的原料基础知识、加工基本原理、加工工艺流程和生产技术、畜产品储藏保鲜技术以及产品的质量检验、品质控制等内容。

每一项目附有知识目标、技能目标和练习题，有助于学生及时掌握和巩固相关知识要点。

本书还设计有与模块知识相配套的十四个实训项目，各学校可根据实训条件选择开展，以便培养学生的实践能力。

本书适合作为高职高专畜牧兽医、动物营养与饲料、动物检验检疫以及食品等专业的教材，还可作为畜产品加工从业人员的参考书。

<<畜产品加工技术>>

书籍目录

模块一 肉品加工技术 项目一 畜禽的屠宰与肉的分割及包装 项目二 肉的品质评定与储藏
项目三 肉制品加工中辅料的选用 项目四 畜禽肉制品的加工 模块二 乳品加工技术 项目一
原料乳的质量评定 项目二 原料乳的验收和预处理 项目三 消毒乳的加工 项目四 酸乳的加
工 项目五 乳粉的加工 项目六 冰淇淋和雪糕的加工 项目七 其他乳制品的加工 模块三 蛋
品加工技术 项目一 蛋的品质鉴定与储藏 项目二 腌蛋品的加工 模块四 毛皮与畜禽副产品加
工技术 项目一 毛皮的加工 项目二 畜禽副产品的加工 实训指导 实训一 原料肉品质的评定
实训二 腊肉的加工 实训三 灌肠的加工 实训四 香肠的加工 实训五 肉松的加工 实训
六 乳与乳制品的取样 实训七 牛乳新鲜度的测定 实训八 乳掺假的检验 实训九 凝固型酸
乳的制作 实训十 乳粉的质量感官评定 实训十一 蛋的品质鉴定 实训十二 皮蛋的加工 实
训十三 咸蛋的加工 实训十四 肠衣的加工 参考文献

<<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>