

<<蛋制品加工实用技术>>

图书基本信息

书名：<<蛋制品加工实用技术>>

13位ISBN编号：9787227044437

10位ISBN编号：7227044432

出版时间：2010-2

出版时间：刘慧燕、方海田、曹兵、陈晓敏 黄河出版传媒集团，宁夏人民出版社（2010-02出版）

作者：刘慧燕，方海田 著

页数：166

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>

<<蛋制品加工实用技术>>

内容概要

《蛋制品加工实用技术》主要包括：禽蛋的基本知识；禽蛋的腐败变质；禽蛋的贮藏；咸蛋加工；皮蛋加工；糟蛋加工；湿蛋制品加工；干燥蛋制品加工；熟蛋制品加工；新型蛋制品饮品等。

<<蛋制品加工实用技术>>

书籍目录

绪论第一章 禽蛋的基本知识第一节 蛋的结构第二节 蛋的化学成分及营养价值第三节 蛋的质量指标与分级第二章 禽蛋的腐败变质第一节 鲜蛋在贮藏中的变化第二节 禽蛋腐败变质的原因第三节 禽蛋的腐败变质类型第四节 影响禽蛋腐败变质的因素第三章 禽蛋的贮藏第一节 禽蛋贮藏的基本原则第二节 禽蛋贮藏的方法第四章 咸蛋加工第一节 咸蛋加工的基本原理第二节 原料蛋和辅料的选择第三节 咸蛋的加工方法第四节 咸蛋的质量指标第五章 皮蛋加工第一节 皮蛋加工原理第二节 原料蛋和辅料的选择第三节 溏心皮蛋加工技术第四节 烧碱(氢氧化钠)浸制皮蛋法第五节 无铅硬心皮蛋的加工第六节 滚粉皮蛋加工第七节 五香皮蛋加工第八节 鸡皮蛋加工第九节 鹌鹑皮蛋加工第十节 水晶皮蛋的加工第十一节 皮蛋的化学成分和营养价值第十二节 皮蛋的质量要求及检验标准第六章 糟蛋加工第一节 糟蛋加工原理第二节 平湖糟蛋加工第三节 叙府糟蛋加工第四节 熟蛋糟蛋及硬壳糟蛋的加工第五节 糟蛋的质量规格第七章 湿蛋制品加工第一节 液蛋的加玉第二节 冰蛋的加工第三节 湿蛋黄制品的加工第四节 浓缩液蛋的加工第八章 干燥蛋制品加工第一节 干燥全蛋的加工第二节 干燥蛋白片的加工第九章 熟蛋制品加工第一节 蛋松的加工第二节 长蛋加工技术第三节 蛋肠加工技术第四节 蛋黄酱加工第五节 真空包装卤蛋和虎皮蛋加工第六节 五香茶叶蛋和五香熏蛋的加工第七节 其他熟蛋制品第十章 新型蛋制品饮品第一节 鸡蛋饮料第二节 发酵蛋制品加工第十一章 变质蛋及副产品利用第一节 变质蛋利用第二节 禽蛋副产品利用附录：蛋制品加工行业安全管理规范参考文献

<<蛋制品加工实用技术>>

章节摘录

插图：它的作用是保护蛋的内容物免遭微生物感染，减少蛋内水分的蒸发。

壳上膜易受潮、受热而被破坏。

因此，鲜蛋要防潮，不能水洗、雨淋，并放在低温处保存，以保护壳上膜不受破坏。

蛋壳是包裹内容物的一层石灰质硬壳。

其主要成分是碳酸钙（占蛋壳的94%左右）。

此外，还含有少量的有机物（主要是角蛋白质）、碳酸镁、磷酸钙、磷酸镁等。

蛋壳使蛋具有固定形状并起保护蛋白、蛋黄的作用。

蛋壳性脆易破损，其厚度为0.2.0.4毫米。

蛋小头的壳较大头的壳为厚。

蛋壳的厚薄与其表面色素的沉积有关。

色素愈多壳愈厚，故一般深褐色鲜蛋的蛋壳比较厚些，白色蛋壳较薄。

蛋壳是由层状和锥状两层钙质组成的网眼状的多孔性结构，有许多大小不一的气孔，小者4微米，大者40微米。

据测算，整个蛋壳气孔有9000—12000个。

气孔L的分布并不均匀，蛋的大头最多，每平方厘米可达300-370个；蛋的小头最少，每平方厘米只有130~150个。

气孔是适应蛋本身新陈代谢需要的内外通道，但当壳上膜损落后，细菌和霉菌均可顺气孔侵入蛋内，很容易造成鲜蛋的腐败变质。

蛋内容物的水分还可以顺通道向外蒸发，使重量减轻，干耗率增加。

<<蛋制品加工实用技术>>

编辑推荐

《蛋制品加工实用技术》是宁夏大学农学院服务“三农”系列丛书之一

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>