

<<肉制品加工技术与配方>>

图书基本信息

书名：<<肉制品加工技术与配方>>

13位ISBN编号：9787506472203

10位ISBN编号：7506472201

出版时间：2011-2

出版时间：中国纺织出版社

作者：于新，李小华 著

页数：353

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>

<<肉制品加工技术与配方>>

内容概要

《肉制品加工技术与配方》简要介绍了我国肉制品加工的历史、现状和发展趋势，肉的结构、组成与特性，辅料的应用方法和肉类制品生产中的安全控制及卫生管理；重点介绍了常见肉制品的加工原理、加工操作方法、原料配方、工艺流程、加工工艺要点、产品特点等，内容全面，实用性强。

《肉制品加工技术与配方》可供肉制品生产企业技术人员、质量管理人员以及城乡广大肉类制品商等阅读参考。

<<肉制品加工技术与配方>>

书籍目录

第一章 绪论一、概述二、肉制品加工的历史三、我国肉制品加工的现状四、我国肉制品加工的发展趋势第二章 肉的结构、组成与特性第一节 肌肉的形态构造一、肌肉组织（一）宏观结构（二）微观结构（三）肌纤维分类二、结缔组织三、脂肪组织四、骨组织第二节 肉的化学组成及特性一、水分二、蛋白质（一）肌原纤维蛋白（二）肌浆蛋白（三）基质蛋白三、脂肪四、浸出物五、矿物质六、维生素第三节 肉的食用品质及特性一、色泽（一）肌肉的色泽（二）异质肉色二、风味三、嫩度四、保水性第四节 屠宰后肉的变化一、尸僵（一）尸僵机理（二）尸僵期的主要变化（三）尸僵控制二、肉的成熟（一）肉的成熟机理（二）肉的成熟变化三、肉类的腐败（一）肉中微生物（二）肉的腐败第三章 肉制品加工的辅料及其应用第一节 调味料一、咸味料（一）食盐（二）酱油（三）黄酱二、甜味料（一）糖类在肉制品中的主要作用（二）糖的种类三、酸味料（一）醋……第四章 肉类生产安全控制与卫生管理第五章 腌腊制品加工第六章 酱卤制品加工第七章 西式火腿制品加工第八章 香肠制品加工第九章 烟熏制品加工第十章 干肉制品加工第十一章 烧烤制品加工第十二章 发酵肉制品加工第十三章 没炸制品加工第十四章 肉类罐头制品加工参考文献

<<肉制品加工技术与配方>>

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>