

<<羊肉及其副产品的加工>>

图书基本信息

书名：<<羊肉及其副产品的加工>>

13位ISBN编号：9787543326798

10位ISBN编号：7543326795

出版时间：2010-3

出版时间：天津科技翻译出版公司

作者：马丽珍 编

页数：68

字数：55000

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>

<<羊肉及其副产品的加工>>

前言

为响应国务院关于推进“高效富农、产业兴农、科技强农”政策的号召，帮助农民科学致富，促进就业，促进社会主义新农村建设和现代农业发展，我们组织编写了这套农民致富大型科普丛书——《农民致富大讲堂》。

本丛书立足中国北方农村和农业生产实际，兼顾全国农业生产的特点，以推广知识、指导生产、科学经营为宗旨，以多年多领域科研、生产实践经验为基础，突出科学性、实用性、新颖性。

语言通俗易懂，图文并茂，尽量做到“看得懂、学得会、用得上”。

本丛书涉及种植、养殖、农产品加工、农产品流通与经营、休闲农业、资源与环境等多个领域，使农民在家就可以走进专家的“课堂”，学到想要了解的知识，掌握需要的技能，解决遇到的实际难题。

参加本丛书编写的作者主要来自天津市农业科学院的专业技术人员，他（她）们一直活跃在农业生产第一线，从事农业产前、产中和产后各领域的科研、服务和技术推广工作，具有丰富的实践经验，对农业生产中的技术需求和从业人群具有较深的了解。

大多数作者曾编写出版过农业科普图书，有较好的科普写作经验。

本丛书的读者主要面向具有初中以上文化的农民、农业生产管理者、基层农业技术人员、涉农企业的从业者和到农村创业的大中专毕业生等。

由于本丛书种类多、范围广、任务紧，稿件的组织和编辑校对等工作中难免出现纰漏，敬请广大读者批评指正。

丛书的出版得到了天津市新闻出版局、天津市农村工作委员会和天津市科学技术委员会的大力支持与帮助，在此深表感谢！

<<羊肉及其副产品的加工>>

内容概要

本丛书立足中国北方农村和农业生产实际，兼顾全国农业生产的特点，以推广知识、指导生产、科学经营为宗旨，以多年、多领域的科研、生产实践经验为基础，突出科学性、实用性、新颖性。语言通俗易懂，图文并茂，尽量做到“看得懂、学得会、用得上”。

本丛书涉及种植、养殖、农产品加工、农产品流通与经营、休闲农业、资源与环境等多个领域，使农民在家就可以走进专家的“课堂”，学到想要了解的知识，掌握需要的技能，解决遇到的实际难题。

<<羊肉及其副产品的加工>>

作者简介

马俪珍，博士，天津农学院食品科学系教授，中国畜产品加工研究会常务理事，中国农学会贮藏加工分会理事。

曾先后获得国家科委颁发的“ 振华科技扶贫奖励基金 ”、“ 王义锡科技扶贫奖励基金 ” 服务奖和标兵奖；天津市优秀教师；天津市“ 五一 ” 立功先进个人。

<<羊肉及其副产品的加工>>

书籍目录

第一章 概述第二章 羊肉制品的加工 第一节 羊肉的膻味和脱膻方法 第二节 酱制品的加工
第三节 熏烤制品的加工 第四节 腌腊制品的加工 第五节 干制品的加工 第六节 发酵羊肉制
品的加工 第七节 其他肉制品的加工第三章 羊骨及羊骨的加工 第一节 羊骨的组成、应用价值
及贮存 第二节 羊骨的加工第四章 羊头、羊蹄及内脏的加工第五章 羊其他副产品的加工

<<羊肉及其副产品的加工>>

章节摘录

(3) 结缔组织 肉中的腱、韧带、肌束之间的纤维膜、血管、淋巴、神经及皮肤均属结缔组织。

结缔组织在羊体内的比例为20%~35%左右,为肌体的保护组织,使肌体有一定的韧性和伸缩能力。

(4) 骨骼组织 骨骼是由骨膜、骨质和骨髓等构成。

骨头含水约50%,脂肪约15%,其他有机物和无机物约35%。

骨中的有机物除脂肪外,主要是胶原纤维,可利用它生产明胶,无机成分主要是磷酸钙,其次是碳酸钙、氯化钙、磷酸镁、磷酸钠等。

3.羊肉的营养成分 羊肉同其他畜禽肉类一样含有水分、蛋白质、脂类、碳水化合物、无氮浸出物及少量的矿物质和维生素等。

这些成分又因品种、性别、季节、饲料等而有不同。

此外同一胴体不同部位其营养成分亦不一样。

胴体在贮藏过程中受酶等因素的作用而发生复杂的生物化学方面变化,其组成也会发生变化。

与其他肉类相比,羊肉的营养成分又具有独特的特点(表2)。

从表2中可看出,羊肉的蛋白质比猪肉高,与牛肉相近;脂肪和热能高于牛肉,低于猪肉;胆固醇比猪肉和牛肉低,所以羊肉是肉类中之佳品。

<<羊肉及其副产品的加工>>

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>