第一图书网, tushu007.com

<<畜产食品工艺学实验指导>>

图书基本信息

书名：<<畜产食品工艺学实验指导>>

13位ISBN编号：9787030321442

10位ISBN编号：7030321448

出版时间：2011-9

出版时间：科学出版社

作者：潘道东 编

页数：133

字数：168000

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

内容概要

潘道东主编的《畜产食品工艺学实验指导》对肉、乳和蛋品生产的原料检验进行了简介，重点阐述了主要肉、乳和蛋制品的加工工艺，并对肉和乳制品的常规理化指标检测方法作了介绍。
内容全面、系统，紧密结合生产实际，可操作性强，力求让学习者掌握畜产食品的加工工艺和检测评价手段。

《畜产食品工艺学实验指导》主要以满足高等院校食品相关专业师生对巩固《畜产品加工学》课程基本理论，加强实践、实训教学和技能培养的需要为编写目的。
同时，本书也可作为科研院所科技人员、农业推广技术人员以及食品加工企业从业人员的参考材料。

第一图书网, tushu007.com

<<畜产食品工艺学实验指导>>

书籍目录

前言
实验一 肉新鲜度的检验及肉质评定
1.1 肉新鲜度的感官检验
1.2 肉新鲜度的理化检验
1.3 原料肉的品质评定
实验二 肉及肉制品的化学成分检验
2.1 肉制品中粗脂肪的测定
2.2 肉及肉制品中粗蛋白质含量的测定
2.3 肉制品中淀粉的测定
2.4 肉制品中亚硝酸盐的测定
2.5 肉制品中硝酸盐的测定
实验三 腊肠与灌肠的加工
3.1 腊肠的加工
3.2 灌肠的加工
3.3 火腿肠的制作
实验四 中式火腿与西式火腿的加工
4.1 中式火腿加工
4.2 西式火腿加工
实验五 烧烤肉制品加工
5.1 烤鸡加工
5.2 广东烤鸭的加工
5.3 烧鸡加工
5.4 德州扒鸡加工
5.5 熏鸡的加工
5.6 广东叉烧肉加工
实验六 板鸭和盐水(鸡)鸭的加工
6.1 南京板鸭加工
6.2 南安板鸭的加工
6.3 盐水(鸡)鸭加工
实验七 肉干、肉松和肉脯的加工
7.1 肉干加工
7.2 肉松加工
7.3 肉脯加工
实验八 乳样的采集和预处理
8.1 采样的准备工作
8.2 样品的采集及预处理
实验九 原料乳的新鲜度检验
9.1 感官鉴定
9.2 滴定酸度的测定
9.3 酒精试验
9.4 煮沸试验
9.5 乳中细菌污染度的测定
实验十 原料乳的掺假检验
10.1 掺淀粉和米汁的检出
10.2 掺豆浆乳的检测方法

10.3 掺碳酸钠的检出
10.4 掺食盐的检验
10.5 掺硝酸盐和亚硝酸盐的检验
10.6 铵盐化合物的检出
10.7 尿素的检出
10.8 牛乳中掺防腐剂的检测
10.9 掺水试验
实验十一 乳中抗生素的测定
11.1 TTC试验
11.2 滤纸圆片法
实验十二 乳房炎乳的检查
12.1 仪器与试剂
12.2 检查方法
实验十三 蔗糖的检出
13.1 联苯胺法
13.2 间苯二酚法
13.3 蒽酮法
实验十四 牛乳中掺石灰水、洗衣粉的检测
14.1 掺石灰水的检测
14.2 掺洗衣粉的检测
实验十五 乳中杂质度的测定
15.1 原理
15.2 仪器与试剂
15.3 标准杂质比色板的制备
15.4 实验步骤
实验十六 干酪与干酪素的加工
16.1 材料和器具
16.2 干酪的加工
16.3 干酪素加工
实验十七 冰淇淋的加工
17.1 材料和器具
17.2 工艺流程及要点
实验十八 蛋与蛋制品的检验
18.1 蛋的新鲜度检验
实验十九 松花蛋、咸蛋与糟蛋的加工
19.1 松花蛋加工
19.2 咸蛋加工
19.3 糟蛋加工
实验二十 其他再制蛋的加工
20.1 五香茶叶蛋的加工
20.2 卤制蛋加工
20.3 虎皮蛋的加工制作
20.4 五香熏蛋
20.5 香酥蛋松
20.6 蛋肠的加工
20.7 长蛋加工
20.8 虎皮蛋罐头加工

20.9 蛋黄酱
实验二十一 肠衣加工
21.1 肠衣简介
21.2 材料和器具
21.3 工艺及要点
主要参考文献

第一图书网, tushu007.com

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