

<<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>

## <<畜产食品工艺学实验指导>>

### 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。

## <<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

<<畜产食品工艺学实验指导>>

- 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

<<畜产食品工艺学实验指导>>

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

<<畜产食品工艺学实验指导>>

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>