

<<羊产品加工新技术>>

图书基本信息

书名：<<羊产品加工新技术>>

13位ISBN编号：9787109077287

10位ISBN编号：7109077284

出版时间：2002-1

出版时间：中国农业出版社

作者：马丽珍等

页数：323

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>

<<羊产品加工新技术>>

内容概要

本书为《畜产品加工新技术丛书》之一，作者分别介绍了羊肉的特性、羊肉的初加工、羊肉制品加工、羊奶的特性及其制品的加工，还有羊皮、羊毛、羊绒、羊肠衣、羊骨以及其他羊副产品的特性和加工利用。

内容全面，语言简洁。

既为畜产品加工企业提供了很好的指导，也为畜产品研究者提供了较全面的羊系列综合利用资料。

<<羊产品加工新技术>>

书籍目录

序言前言第一章 概论 第一节 国内外羊肉生产现状 第二节 羊肉加工简史 第三节 羊肉加工业的现状 第四节 羊奶及其他羊副产品的利用前景第二章 羊肉的特性 第一节 羊肉的形态结构及化学组成 第二节 羊肉及其副产品的保健功效 第三节 羊肉的物理性状及品质评定 第四节 羊肉的成熟 第五节 肉的腐败变质第三章 羊的屠宰分害与贮藏保鲜 第一节 羊的屠宰、分害和分级 第二节 羊肉的贮藏与保鲜第四章 羊肉制品加工 第一节 羊肉的膻味和脱膻方法 第二节 羊肉制品加工中常用的辅料及特性 第三节 酱制品的加工 第四节 熏烤制品的加工 第五节 腌腊制品的加工 第六节 干制品 第七节 发酵肉制品的加工 第八节 其他肉制品的加工第五章 羊乳的特性 第一节 羊乳的营养及组成 第二节 羊乳的验收和预处理第六章 羊乳制品的加工 第一节 巴工杀菌乳与灭菌乳的加工 第二节 羊乳酸奶和乳酸菌制剂的加工 第三节 乳饮料 第四节 其他发酵乳的生产 第五节 羊乳乳粉的加工 第六节 羊乳炼乳的生产 第七节 羊乳奶油的加工 第八节 羊乳干酪的加工 第九节 民族乳制品第七章 羊皮的加工 第一节 羊皮的概念、分类及品质 第二节 羊皮的成分及理化学性质 第三节 生皮的保藏和运输 第四节 羊皮的鞣制第八章 羊毛与羊绒的生产 第一节 羊毛与羊绒的基本概念 第二节 羊毛与羊绒的生产概况和毛纺织品的特点 第三节 羊毛与羊绒的组织学和形态学结构 第四节 羊毛、羊绒的工艺特性 第五节 羊毛的化学成分及化学性质 第六节 羊毛、羊绒的分类、分级和缺陷预防 第七节 羊毛产量的测定与计算 第八节 羊毛、绒的贮存和运输第九章 羊肠衣的加工 第一节 肠衣的收集和加工 第二节 肠衣的品质评定和收购标准第十章 羊骨的利用 第一节 羊骨的组成、应用价值及贮存 第二节 羊骨的加工第十一章 其他羊副产品的利用 第一节 药用脏器的利用 第二节 羊其他副产品的开发利用参考文献

<<羊产品加工新技术>>

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>