

<<高档牛肉加工技术>>

图书基本信息

书名：<<高档牛肉加工技术>>

13位ISBN编号：9787109095694

10位ISBN编号：710909569X

出版时间：2005-1

出版时间：中国农业出版社

作者：刘太宇

页数：314

字数：258000

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>

## <<高档牛肉加工技术>>

### 内容概要

高档牛肉加工属新兴高附加值农副产品加工业，其技术含量高、工艺路线精、投资回收快。

本书以高档牛肉加工工艺为主线，着力介绍高档牛肉加工中先进实用的配套技术。

全书分牛肉原料学、优质肉牛的屠宰及胴体评定技术、高档牛肉贮藏保鲜技术、高档牛肉制品加工技术、高档牛肉生产的卫生管理和质量控制、牛肉加工机械设备、牛肉制品加工厂设计七部分。

本书深入浅出、图文并茂，理论与实践有机结合，原理与经验和谐统一，是屠宰加工厂和食品加工企业技术人员的好帮手，优质肉牛肥育专业户、屠宰专业户、专业村提高技术水平的好教材，可作为高等、中等专业学校的参考书，也可供行政领导、乡镇科技人员参考。

## <<高档牛肉加工技术>>

### 书籍目录

第一章 牛肉原料学 第一节 牛肉的形态结构 一 肌肉组织 二 结缔组织 三 脂肪组织 四 骨组织 第二节 肉的化学组成及性质 一 蛋白质 二 脂肪 三 浸出物 四 矿物质 五 维生素 六 水 第三节 肌肉的生物化学性质 一 宰后变化 二 影响因素 第四节 肉的食用品质及其评定 一 肉色 二 嫩度 三 风味 四 系水力 五 多汁性 第二章 优质肉牛屠宰与胴体评定技术 第一节 宰前管理..... 第二节 屠宰加工技术 第三节 胴体评定分割技术 第四节 高档牛肉产品介绍 第三章 高档牛肉贮藏保鲜技术 第一节 低温保藏技术 第二节 辐射贮藏技术 第三节 其他贮藏保鲜技术 第四章 高档牛肉制品加工技术 第一节 牛肉加工的基本原理 第二节 中式牛肉制品加工 第三节 西式牛肉制品加工 第五章 高档牛肉生产的卫生管理和质量控制 第一节 卫生检验 第二节 卫生管理 第三节 质量控制 第六章 牛肉加工机械设备 第一节 屠宰加工设备 第二节 冷藏机械设备 第三节 肉制品加工机械 第七章 牛肉制品加工厂设计 第一节 牛肉制品加工厂设计的一般原则 第二节 高档牛肉屠宰厂的设计 第三节 肉制品加工厂设计 第四节 冷库设计 附录1 牛肉等级标准 附录2 无公害食品行业标准-牛肉 附录3 有机食品生产和加工技术规范 主要参考文献

<<高档牛肉加工技术>>

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>