

<<畜禽产品贮藏100问>>

图书基本信息

书名：<<畜禽产品贮藏100问>>

13位ISBN编号：9787109132115

10位ISBN编号：7109132110

出版时间：1970-1

出版时间：中国农业出版社

作者：周光宏，高峰，张卫辉，孙政才 著

页数：78

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>

<<畜禽产品贮藏100问>>

内容概要

《畜禽产品贮藏100问》，分肉和肉制品的贮藏保鲜技术、乳及乳制品的贮藏保鲜技术、蛋和蛋制品的贮藏保鲜技术这三个方面进行了介绍。

为促进促进农业技术推广、农村实用人才和新型农民培训工作，编者编写了《现代农业产业技术一万个为什么》丛书。

该丛书根据广大农民群众生产、生活需求，就主要农产品的现代产业技术以及农民需要了解的管理经营、转移就业和农村日常生活等方面的知识，以简单明了的提问、开门见山的回答、通俗易懂的文字、生动形象的配图，讲解了一万个问题。

<<畜禽产品贮藏100问>>

书籍目录

前言一、肉和肉制品的贮藏保鲜技术1.什么是肉？

2.什么是白条肉(胴体)？

3.肉的组成及营养价值如何？

4.肉为什么容易变质？

5.怎样判断新鲜肉与变质肉？

6.我国肉制品有哪些？

7.为什么要对肉及肉制品进行贮藏保鲜？

8.肉类的贮藏方法有哪些？

9.低温贮藏的原理是什么？

10.冷却肉和冷冻肉有何区别？

11.肉类常用的冷却方法有哪些？

12.肉类进行冷却操作时有哪些注意事项？

13.冷却肉在贮藏过程中会发生什么变化？

14.冷却肉的最佳贮藏条件及贮藏期是什么？

15.延长冷却肉贮藏期的方法有哪些？

16.常用的冻结方法有哪些？

17.冷冻肉的最佳贮藏条件及贮藏期是什么？

18.冻结肉在冻藏过程中会发生什么变化？

19.怎样对冻结肉进行解冻？

20.什么是辐照贮藏？

21.采用辐照贮藏时应注意什么问题？

22.什么是真空包装？

23.如何选择真空包装材料？

24.真空包装存在哪些问题？

25.什么是气调包装或充气包装？

26.气调包装中各种气体的最适比例是多少？

27.什么是化学防腐保鲜？

28.什么是高压处理？

29.什么是生化贮藏技术？

30.抗生素处理贮藏法的原理及注意事项是什么？

31.什么是干制？

32.常用干制方法有哪些？

33.干制对肉的口感和色泽有什么影响？

34.煮制过程中肉会有什么样的变化？

35.什么是油炸？

36.什么是腌制？

37.肉制品中常用的腌制剂有哪些？

38.肉类的腌制方法有哪些？

39.什么是烟熏？

40.烟熏方法有哪些？

二、乳及乳制品的贮藏保鲜技术41.什么是乳？

42.牛奶的营养价值有哪些？

43.生鲜牛乳具有哪些物理性质？

44.生鲜牛乳的种类如何划分？

45.生鲜乳的检测指标有哪些？

<<畜禽产品贮藏100问>>

- 46.鲜奶中有哪些微生物？
- 47.什么是酒精阳性乳？
- 48.为什么会形成酒精阳性乳？
- 49.为什么生鲜乳要进行冷却？
- 50.如何冷却生鲜乳？
- 51.什么是消毒奶？
- 52.什么是巴氏消毒？
- 53.鲜奶有哪些包装形式？
- 54.什么是发酵乳制品？
- 55.酸乳有哪些种类？
- 56.酸乳如何贮存？
- 57.什么是无菌包装？
- 58.乳粉如何分类？
- 59.如何包装乳粉？
- 60.奶粉在保存期间的品质变化如何？
- 61.什么是奶油？
- 62.奶油如何包装和贮存？
- 63.奶油在加工贮藏期间的风味有什么变化？
- 64.什么是炼乳？
- 65.淡炼乳和甜炼乳有什么不同？
- 66.炼乳如何保藏？
- 67.什么是乳酸菌饮料？
- 68.冰淇淋有哪些种类？
- 69.保质期长的常温奶与保质期短的低温保鲜奶有何不同？
- 70.家庭保存牛奶要注意什么？
- 三、蛋和蛋制品的贮藏保鲜技术
- 71.蛋的种类包括哪些？
- 72.蛋的结构是怎样的？
- 73.蛋的化学成分包括哪些？
- 74.蛋有什么营养价值？
- 75.蛋有哪些特性？
- 76.异常蛋及其成因？
- 77.蛋腐败变质的原因有哪些？
- 78.禽蛋中微生物的来源及种类？
- 79.影响禽蛋腐败变质的因素有哪些？
- 80.腐败变质蛋的危害？
- 81.感官法鉴别禽蛋品质的方法是什么？
- 82.鲜蛋贮藏过程中蛋的重量会有哪些变化？
- 83.鲜蛋贮藏过程中气室的变化？
- 84.鲜蛋贮藏过程中蛋内水分的变化？
- 85.蛋的贮存保鲜的基本原理是什么？
- 86.蛋的冷藏保鲜法的技术要点是什么？
- 87.石灰水贮蛋保鲜法的原理及技术要点是什么？
- 88.什么是混合液体贮蛋保鲜法？
- 89.什么是涂膜法贮蛋保鲜？
- 90.涂膜法贮蛋保鲜的技术要点是什么？
- 91.民间简易贮蛋方法有哪些？
- 92.鲜蛋包装的基本要求有哪些？

<<畜禽产品贮藏100问>>

- 93.蛋制品有哪些种类？
- 94.什么是皮蛋？
- 95.怎样加工传统烧碱皮蛋？
- 96.怎样加工咸蛋？
- 97.如何制作茶蛋？
- 98.什么是糟蛋？
- 99.什么是冰蛋品？
- 100.风味熟制蛋有哪些？

参考文献

<<畜禽产品贮藏100问>>

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>