

<<肉品加工学>>

图书基本信息

书名：<<肉品加工学>>

13位ISBN编号：9787109134324

10位ISBN编号：7109134326

出版时间：2009-3

出版时间：周光宏 农业出版社 (2009-03出版)

作者：周光宏 编

页数：331

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>

## <<肉品加工学>>

### 内容概要

《肉品加工学》重点介绍肉品学基础理论、肉制品加工原理和技术，力求反映现代肉品学的进展和肉制品加工新技术。

全书共分16章，主要内容包括肉的概念和肉制品分类、肉的生成与肉用动物品种、肉的组织结构和化学组成、畜禽屠宰与胴体分级分割、肌肉生理生化、肉品贮藏保鲜与物流管理、肉品质量、肉品加工的辅料、肉制品加工原理、主要肉制品加工工艺和肉品安全控制、畜禽副产品综合利用和水产品加工技术等。

## &lt;&lt;肉品加工学&gt;&gt;

## 书籍目录

前言第一章 肉与肉制品第一节 概念第二节 肉制品分类第三节 中国肉品加工的发展概况第二章 肉的生成与肉用动物品种第一节 肉的发生与生长一、概述二、组织的生长发育三、肉畜生长发育的基本规律四、影响肉畜生长发育和产肉性能的因素第二节 肉用动物品种一、猪二、牛三、羊四、禽第三章 肉的组织结构与化学组成第一节 肉的组织结构一、肌肉组织二、结缔组织三、脂肪与骨骼组织第二节 肉的化学组成及影响因素一、肉的化学组成二、影响肉化学成分的因素第四章 畜禽屠宰与胴体分级分割第一节 畜禽屠宰一、屠宰厂及设施二、宰前检验与管理三、屠宰工艺四、宰后检验第二节 胴体分级一、牛胴体分级标准二、猪胴体分级标准三、羊胴体分级标准四、禽胴体等级标准五、胴体的在线分级技术第三节 胴体分割一、猪胴体分割二、牛、羊胴体分割第五章 肌肉生理生化第一节 肌肉收缩机制一、收缩形式二、收缩机制第二节 肌肉宰后变化一、屠宰变化的生理基础二、物理变化三、化学变化四、宰后僵直五、解僵与成熟第三节 影响宰后变化的因素一、宰前因素二、宰后因素第六章 肉品贮藏保鲜与物流管理第一节 冷却贮藏一、肉的冷却二、冷却肉的贮藏第二节 冷冻贮藏一、肉的冷冻二、冻结肉的冻藏三、冻结肉的解冻第三节 其他贮藏方法.....第七章 肉品质量第八章 肉品加工的辅料及添加剂第九章 肉制品加工原理第十章 香肠制品加工第十一章 火腿制品加工第十二章 腌腊与酱卤制品加工第十三章 其他肉制品加工第十四章 畜禽副产品综合利用 第十五章 水产品加工第十六章 肉品安全与控制主要参考文献

<<肉品加工学>>

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>