

<<蛋制品加工技术>>

图书基本信息

书名：<<蛋制品加工技术>>

13位ISBN编号：9787122012227

10位ISBN编号：7122012220

出版时间：2008-1

出版时间：7-122

作者：司俊玲 编

页数：198

字数：256000

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>

## <<蛋制品加工技术>>

### 内容概要

本书是《中等职业学校食品类专业“十一五”规划教材》中的一个分册。

全书包括蛋的基础知识、蛋的储藏保鲜技术以及松花蛋、咸蛋、湿蛋、干燥蛋和新型蛋制品的加工技术及蛋的相关检验方法。

本书既可作为有关职业教育的教材或参考书，也可供从事蛋制品加工方面的研究、生产、检验、管理人员等参考使用。

## &lt;&lt;蛋制品加工技术&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 蛋的基础知识 第一节 蛋禽品种介绍及蛋的概念 一、蛋用及兼用鸡品种 二、蛋用及兼用鸭品种 三、蛋用及兼用鹅品种 四、蛋的概念 五、蛋的结构 第二节 蛋的化学组成及性质 一、蛋壳的化学成分及性质 二、蛋白的化学成分及性质 三、蛋黄的化学成分及性质 第三节 蛋的加工性质 一、蛋的重量 二、蛋的相对密度 三、pH值 四、折射率 五、黏度 六、禽蛋的热力学性质 七、蛋白和蛋黄间的渗透性 八、蛋的耐压度 第四节 禽蛋的营养价值 一、禽蛋具有较高的热值 二、禽蛋富含营养价值较高的蛋白质 三、禽蛋中含有极为丰富的磷脂质 四、矿物质和维生素营养 复习题第二章 蛋的储藏保鲜技术 第一节 鲜蛋的收购与运输 一、鲜蛋的收购 二、鲜蛋的包装和运输 第二节 蛋的品质鉴定 一、感官鉴别法 二、光照透视鉴别法 三、荧光检验 四、相对密度鉴定法 五、微生物学检查 第三节 蛋的品质标准和分级 一、内销鲜蛋的质量标准 二、出口鲜蛋的分级标准 三、其他国家鲜蛋的分级标准 四、降级蛋 第四节 蛋的储藏保鲜技术 一、鲜蛋在储藏过程中的变化 二、蛋保鲜的基本原则 三、鲜蛋的储藏方法 四、消毒储蛋法 复习题第三章 松花蛋的加工技术 第一节 松花蛋加工原理和加工辅料 一、加工原理 二、凝固过程的调控 三、原料和辅料的选择 第二节 松花蛋的传统加工技术 一、加工场地与简易工具 二、松花蛋的营养价值和食用方法 三、松花蛋传统加工技术 四、松花蛋质量检验 五、松花蛋加工工艺革新 第三节 其他松花蛋加工技术实例 一、无铅涂膜皮蛋制作工艺 二、涂料皮蛋 三、五香松花蛋 四、氢氧化钠溶液制作松花蛋 五、滚粉法 六、地下深池泡蛋 七、绵竹松花蛋 八、北京皮蛋 九、宜春松花皮蛋 十、鸡蛋松花蛋 十一、纸包皮蛋浸液加工技术 十二、速成法制作松花蛋 十三、鹌鹑松花蛋的制作 十四、疗效型松花蛋 复习题第四章 咸蛋的加工技术 第一节 咸蛋的加工原理 一、食盐在腌制咸蛋中的作用 二、鲜蛋在腌制过程中的变化 第二节 咸蛋的加工技术 一、原材料的选择 二、咸蛋的加工技术 三、咸蛋加工新技术 第三节 咸蛋的化学成分及质量要求 一、化学成分 二、质量指标及要求 三、验收标准及办法 复习题第五章 糟蛋的加工技术 第一节 糟蛋的加工原理 一、糟蛋的加工原理 二、原料蛋和辅料的选择 第二节 糟蛋加工技术 一、平湖糟蛋的加工 二、叙府糟蛋的加工 三、陕县(州)糟蛋 四、硬壳糟蛋的加工 五、熟蛋糟蛋的加工 第三节 糟蛋的质量与分级 一、质量要求 二、常见的次品糟蛋 三、糟蛋的分级 复习题第六章 液蛋的加工技术 第一节 液蛋的加工技术 一、工艺流程 二、工艺操作要点 第二节 冰蛋的加工技术 一、工艺流程 二、工艺操作要点 三、冰蛋品的解冻 四、冷冻对蛋黄质量的影响 第三节 湿蛋品的加工技术 一、湿蛋品的加工工艺 二、湿蛋品的质量标准 第四节 浓缩液蛋的加工技术 一、工艺流程 二、工艺操作要点 复习题第七章 干燥蛋制品的加工技术 第一节 干燥蛋制品的种类和用途 一、干燥蛋白 二、普通干燥全蛋和蛋粉 三、加糖干燥全蛋和蛋黄 四、其他干蛋品 第二节 干燥全蛋的加工技术 一、工艺流程 二、干燥前脱糖 三、蛋液的杀菌与干燥 第三节 干蛋白片的加工技术 一、蛋液的搅拌与过滤 二、发酵 三、过滤与中和 四、烘干 五、晾白 六、拣选 七、焙藏 八、包装 九、储藏 十、干蛋白片质量标准 第四节 蛋粉的加工技术 一、加工工艺流程 二、工艺操作要点 三、喷雾干燥和储藏对成品质量的影响 四、速食鸡蛋粉的加工技术 五、干蛋粉的质量标准 第五节 干燥和储藏对蛋品品质的影响 一、功能特性的变化 二、物理变化 三、微生物变化 复习题第八章 新型蛋制品的加工技术 第一节 蛋类罐头的加工 一、虎皮蛋罐头加工 二、五香蛋品罐头加工 三、鸡胚蛋罐头的加工 第二节 蛋类饮料的加工 一、鸡蛋乳酸发酵饮料加工 二、其他蛋品饮料的生产 第三节 蛋黄酱的加工 一、蛋黄酱的特点 二、原辅料的选择 三、蛋黄酱加工工艺与配方 四、固体蛋黄酱的加工 五、影响产品稳定性的因素 第四节 其他蛋制品的加工技术 一、蛋松的加工 二、蛋泡糊的制作 三、蛋类果冻加工 四、鸡蛋酸乳酪饮料的加工 五、包装蛋制品的加工 六、鸡蛋人造肉的加工 复习题附录 附录1 蛋与蛋制品的卫生标准 附录2 皮蛋国家标准 附录3 蛋与蛋制品卫生标准的分析方法参考文献



<<蛋制品加工技术>>

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>