

<<肉制品加工技术>>

图书基本信息

书名：<<肉制品加工技术>>

13位ISBN编号：9787501943555

10位ISBN编号：7501943559

出版时间：2004-7-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：张才林,石永福,张亮,A.M.Pearson,T.A.Gillett

页数：296

字数：430000

译者：张才林,石永福,张亮

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>

<<肉制品加工技术>>

内容概要

本书系统地对原料肉、肠衣、卡扣和绳套、辅料、香辛料和调味品、保鲜剂及合成脂肪替代物分别做了详细的介绍和讨论。

同时，从腌制和发色、注射、滚揉和按摩、灌制、干燥、烟熏及烟熏液、蒸煮或高温灭菌、冷却、肉罐头加工直至包装技术等肉制品加工的各工序做了工艺方面的讲解。

从本书的各个章节中可看到美国肉类检测法规和肉类食品标签制度的落实以及实施到各类肉制品之中的情况，也许我们从中可以学习和借鉴，并逐渐意识到安全、健康和合理利润是当今全球肉制品加工业所关注的重点。

在原英文版书中，均以英美制单位为计量单位。

其配方和技术数据都采用整数数据，尤其配方中的原料肉都是100lb为计量基础。

为了便于中国读者阅读与参考，特书中以英美制为度量单位的数据换算成以公制为度量单位的数据，使原来的整数数据变成了带有小数的数据。

这并不说明肉制品加工及其配方中数据必须精确到小数。

<<肉制品加工技术>>

书籍目录

1 肉类加工导论 1.1 肉类加工简史 1.2 肉类加工的目的 1.3 肉类工业的重要性 1.4 肉、禽和鱼肉的人均消费 1.5 肉类工业的重要性 1.6 屠宰和肉制品加工的员工收入 1.7 副食品商店中销售变化 1.8 原料肉 1.9 肉制品种类及其产量 1.10 肉制品生产的趋势 1.11 肉类加工的未来2 肉和肉制品的成分以及营养价值 2.1 营养 2.2 健康和营养的需求 2.3 肉的成分及其营养价值 2.4 一些肉制品的营养价值 2.5 肉制品的有害化合物 2.6 总结3 腌制 3.1 肉品腌制剂的配料 3.2 腌制肉色 3.3 腌制方法4 烟熏 4.1 烟熏的目的 4.2 熏烟的成分 4.3 烟熏对营养价值的影响 4.4 熏烟的产生 4.5 熏烟的本质 4.6 肉制品熏烟的沉积 4.7 烟熏的方法 4.8 烟熏燃料的种类 4.9 烟熏过程中的蒸煮 4.10 烟熏液的制备与应用5 肉食品烹饪和熟肉制品 5.1 烹饪的作用 5.2 烹饪方法 5.2 烹饪方法的选择 5.4 烹饪肉制品配方6 原料肉 6.1 香肠和肉罐头 6.2 烟熏肉制品 6.3 原料肉的储存 6.4 合格猪肉 6.5 不理想的原料肉 6.6 质量标准7 肉块成型肉制品 7.1 特性和要求 7.2 优点和缺点 7.3 肉块成型肉制品加工原理 7.4 设备 7.5 添加剂 7.6 原料肉的选择 7.7 产品种类 7.8 肉块成型肉制品配方8 低成配方和预混料香肠 8.1 预混料 8.2 低成本配方 8.3 总结9 香肠 9.1 消费者的接受 9.2 香肠分类10 香肠配方11 肠方、辅料和添加剂12 香辛料和调味品13 腌制和烟熏肉制品14 降脂和低脂肉制品15 肉罐头加工16 肉罐头无配方17 重组肉制品

<<肉制品加工技术>>

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>