

<<蛋品加工技术>>

图书基本信息

书名：<<蛋品加工技术>>

13位ISBN编号：9787501960507

10位ISBN编号：750196050X

出版时间：2007-8

出版时间：中国轻工业

作者：褚庆环 编

页数：211

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>

## <<蛋品加工技术>>

### 内容概要

实用蛋品加工技术是一门应用学科，是根据传统的蛋品加工工艺和蛋品加工新技术编写而成。  
《高等学校专业教材：蛋品加工技术》共十八章，比较系统地论述了禽蛋的结构，化学成分及理化性质，贮藏保鲜技术，品质评定，各种生、熟蛋制品的加工工艺，综合利用等。  
编写中注重技术的实用性、科学性和系统性，通俗易懂，以便从事蛋品加工人员的学习应用。

## 书籍目录

第一章 禽蛋的形成与构造第一节 禽蛋的形成一、母禽的生殖器官二、禽蛋的形成第二节 禽蛋的构造一、禽蛋的构造二、禽蛋各组成部分的构造三、禽蛋各组成部分的比例第二章 禽蛋的化学组成及营养价值第一节 禽蛋的化学组成一、蛋壳的化学成分二、蛋白的化学成分三、蛋黄的化学成分第二节 禽蛋的营养价值一、禽蛋的热值二、禽蛋中的蛋白质三、禽蛋中的脂肪四、禽蛋中的矿物质五、禽蛋中的维生素第三章 禽蛋的特性第一节 禽蛋的理化特性一、禽蛋的重量二、蛋壳的色泽三、蛋壳的厚度四、禽蛋的相对密度五、禽蛋的pH六、禽蛋的扩散和渗透性七、蛋液的黏度八、禽蛋的表面张力九、禽蛋的耐压性十、禽蛋的透光性第二节 禽蛋的功能特性一、禽蛋的热力学性质二、禽蛋的凝固性三、蛋黄的乳化性四、蛋白的起泡性五、禽蛋的贮运特性第四章 禽蛋中的微生物及蛋的腐败第一节 禽蛋中的微生物一、禽蛋中微生物的来源二、禽蛋中微生物的种类第二节 禽蛋的腐败一、禽蛋腐败变质的原因二、禽蛋腐败变质的种类三、禽蛋腐败变质的化学过程四、影响禽蛋腐败变质的因素五、腐败变质蛋的危害第五章 禽蛋的品质评定第一节 禽蛋的质量指标一、禽蛋的一般质量指标二、蛋壳的质量指标三、禽蛋内部的质量指标第二节 禽蛋的品质鉴别一、感官鉴别法二、光照鉴别法三、相对密度鉴别法（盐水漂浮法）四、荧光检验法第三节 禽蛋的品质标准和分级一、内销鲜蛋的品质标准二、出口鲜蛋的分级标准第四节 破、次、劣蛋的分类及处理一、破损蛋二、次、劣蛋三、异常蛋第六章 禽蛋的贮藏保鲜第七章 皮蛋加工技术第八章 咸蛋加工技术第九章 糟蛋加工技术第十章 熟蛋制品加工技术第十一章 蛋液与浓缩液加工技术第十二章 冰蛋加工技术第十三章 干蛋白片加工技术第十四章 蛋粉加工技术第十五章 湿蛋黄和蛋黄酱加工技术第十六章 发酵蛋制品与蛋品饮料加工技术第十七章 蛋中成分的提取及副产物的综合利用第十八章 蛋品加工的卫生管理参考文献

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>