

<<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：9787501966707

10位ISBN编号：7501966702

出版时间：2009-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：迟玉杰

页数：320

字数：300000

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>>

前言

《蛋制品加工技术》一书结合国内外的研究成果与生产实际，介绍了蛋与蛋制品的重要性的和蛋制品的市场概况、蛋的化学成分与特性、再制蛋加工技术、风味方便蛋制品加工新技术、液态蛋加工技术、蛋品饮料加工技术、蛋黄酱加工技术、蛋粉加工技术、溶菌酶提取技术、蛋黄油加工新技术、蛋黄卵磷脂提取技术、蛋清蛋白质水解物的制备技术、蛋壳加工新技术等内容。

本书融会了作者及课题组全体成员在蛋品深加工领域二十年的科研成果和技术总结，同时也收集和查阅了部分国内外禽蛋制品加工的最新文献和专著，尤其是国内外蛋品加工的新技术和新动态，吸收了蛋品加工企业的成功经验和加工新技术。

本书的特点：第一，内容新颖，及时反映了国内外蛋品加工的最新技术。

第二，内容丰富，重点突出，介绍了蛋品加工的理论与技术，阐述了当前各类蛋制品加工的技术要点和难点。

第三，内容深入浅出，可操作性、实践性较强。

本书在编写过程中，张华江讲师参与了5.5万字的编写工作，研究生齐莲子、于滨参与了部分文字的校对工作，对他们无怨无悔的辛勤劳动表示感谢！

《蛋制品加工技术》的编写得到了中国轻工业出版社的大力支持和帮助，在本书出版之际谨表示诚挚的谢意！

本书编写也参考了大量的文献和资料，在此向所有参考书目和文献的作者表达真诚的谢意！

由于编者水平有限，书中难免有一些不足和疏漏之处，敬请广大读者批评指正，以便及时修订、补充和完善。

<<蛋制品加工技术>>

内容概要

本书共分为十三章，包括蛋类简介和蛋制品市场概况、蛋的化学成分与特性、再制蛋加工、风味方便蛋制品加工新技术、液态蛋加工技术、蛋品饮料加工技术、蛋黄酱加工技术、蛋粉加工技术、溶菌酶提取技术、蛋黄油加工新技术、蛋黄卵磷脂提取技术、蛋清蛋白质水解物的制备技术，蛋壳加工新技术等内容。

本书可作为食品、医药生产企业技术人员的参考书，还可供各大专院校食品、生物专业的研究人员、教师及研究生参考。

<<蛋制品加工技术>>

作者简介

迟玉杰，1985年毕业于哈尔滨师范大学化学专业获学士学位，2003年获哈尔滨工业大学微生物工程博士学位，2004年被遴选为东北农业大学食品学院博士生导师。
现为东北农业大学食品学院副院长，黑龙江省农产品贮藏加工重点学科带头人。
同时任中国畜产品加工研究会常务理事；中

<<蛋制品加工技术>>

书籍目录

第一章 概述 第一节 蛋类简介 第二节 蛋制品的市场概况第二章 蛋的化学成分与特性 第一节 蛋的化学组成 第二节 蛋的特性第三章 再制蛋加工 第一节 松花蛋 第二节 咸蛋第四章 方便蛋制品加工 第一节 风味熟制蛋 第二节 蛋类果冻 第三节 其他蛋制品第五章 液态蛋加工 第一节 液态蛋生产工艺 第二节 蛋液浓缩 第三节 液态蛋应用第六章 蛋品饮料加工 第一节 乳酸发酵蛋品饮料 第二节 鸡蛋酸奶 第三节 蛋液冰食冷饮制品 第四节 其他蛋品饮料第七章 蛋黄酱加工 第一节 蛋黄酱的特点 第二节 蛋黄酱生产工艺第八章 蛋粉加工 第一节 蛋粉的种类和特点 第二节 蛋粉生产工艺 第三节 蛋粉的质量标准第九章 溶细菌酶提取 第一节 溶菌酶的性质 第二节 溶菌酶提取技术 第三节 溶菌酶应用第十章 蛋黄油提取 第一节 蛋黄油的成分与作用 第二节 蛋黄油的提取技术 第三节 蛋黄油的应用第十一章 蛋黄卵磷脂提取 第一节 蛋黄卵磷脂的性质和生理功能 第二节 蛋黄卵磷脂的提取技术 第三节 蛋黄卵磷脂的贮藏性能 第四节 蛋黄卵磷脂的应用第十二章 蛋清蛋白质水解物的制备 第一节 蛋清蛋白质水解物的功能特性 第二节 蛋清寡肽的制备技术 第三节 高F值蛋清寡肽的制备技术 第四节 蛋清蛋白质水解物的应用第十三章 蛋壳加工 第一节 蛋壳的结构、成分及应用 第二节 蛋壳与蛋壳膜分离方法 第三节 蛋壳有机钙制备技术 第四节 超微细蛋壳粉加工技术

<<蛋制品加工技术>>

章节摘录

蛋在腌制时，食盐用量越多，食盐浓度越大，食盐成分向蛋内渗入的速度越快，咸蛋的成熟亦较快，可以缩短腌制时间。

腌制时食盐的用量根据腌制目的、环境条件（气温）、腌制方法和消费者口味的不同而有所不同。

腌制时气温低，用盐量可少些；气温高，用盐量高些。

既要防止蛋的腐败变质，又要使消费者不至于感到过咸。

2．腌制方法盐泥或灰料混合腌制的方法，由于食盐成分渗入蛋内的速度较慢，咸蛋的成熟也较迟缓；用食盐溶液浸渍的方法，由于食盐成分渗入蛋内速度较快，可缩短腌制时间；而用循环盐水浸渍的方法，食盐渗入蛋内速度更快。

3．腌制期的温度温度越高，食盐向蛋内渗透和扩散的速度越快，反之则慢。

所以，夏季腌蛋成熟时间短，冬季腌蛋成熟时间长。

但选用适宜腌制温度必须谨慎小心，这是因为温度越高，微生物生长活动也就越迅速，易使蛋变质。

因此，咸蛋的腌制和贮存一般都在25℃以下进行。

4．蛋内脂肪的含量脂肪对食盐的渗透有相当大的阻力，所以含脂肪多的蛋黄，食盐的渗入就少，而脂肪含量甚微的蛋白，食盐的渗入量多又快。

5．原料蛋的鲜度鸭蛋新鲜，蛋白浓稠，食盐渗透和扩散作用缓慢，咸蛋的成熟也较慢；反之，质量差的鸭蛋，蛋白稀薄，食盐渗透和扩散较快，成蛋的成熟也较快。

为了获得高质量的咸蛋，必须选用新鲜的鸭蛋，根据不同的腌制方法控制食盐的用量和浓度、环境温度及腌制时间。

这些因素是互相联系和互相制约的，在生产中要根据具体情况灵活应用。

<<蛋制品加工技术>>

编辑推荐

《蛋制品加工技术》融会了作者及课题组全体成员在蛋品深加工领域二十年的科研成果和技术总结，同时也收集和查阅了部分国内外禽蛋制品加工的最新文献和专著，尤其是国内外蛋品加工的新技术和最新动态。

<<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>