

<<食品添加剂在禽畜及水产品中的应用>>

图书基本信息

书名：<<食品添加剂在禽畜及水产品中的应用>>

13位ISBN编号：9787502567286

10位ISBN编号：7502567283

出版时间：2005-5-1

出版单位：化学工业

作者：胡国华

页数：343

字数：420000

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>

<<食品添加剂在禽畜及水产品中的应用>>

内容概要

本书是《食品添加剂应用丛书》中的一个分册。

全书共分四篇十章，详细介绍了食品添加剂在肉制品、乳制品、水产品 and 蛋制品中的应用，包括各种制品的生产现状、生产工艺，以及所使用的食品添加剂种类和用法用量。

本书可供从事食品生产、食品添加剂研发人员以及相关生产企业的工程技术人员参考使用，亦可作为高等院校相关专业师生的参考资料。

<<食品添加剂在禽畜及水产品中的应用>>

书籍目录

第一篇 肉制品 第一章 肉制品加工业的现状与发展趋势 第一节 肉制品加工业现状与发展趋势
 一、我国肉类工业发展现状 二、我国肉制品加工中存在的问题 三、肉制品发展趋势
 第二节 食品添加剂在肉制品加工中的应用及发展趋势 一、食品添加剂在肉制品加工中的应用
 二、食品添加剂在肉制品中的应用前景 第二章 肉制品原料及其理化特性 第一节
 肉制品加工所用原料 一、原料肉的种类 二、其他部位肉 三、加工用原料肉的选择
 第二节 原料肉的形态结构及理化特性 一、肉的形态结构 二、肉的化学组成及性质
 三、肉的物理性质 第三章 肉制品中常用的食品添加剂 第一节 肉制品中主要食品
 添加剂作用原理及应用 一、调色剂在肉制品加工中的作用原理及应用 二、调香剂在肉制
 品加工中的应用及作用原理 三、调味剂在肉制品加工中的应用及作用原理 四、品质改良
 剂在肉制品加工中的应用及作用原理 五、增稠剂在肉制品加工中的应用及作用原理 六、
 抗氧化剂在肉制品加工中的应用及作用原理 七、酶制剂在肉制品中的应用 第二节 食品添
 加剂的使用 一、食品添加剂在肉制品使用中应注意的问题 二、常用的辅料及添加剂的量
 第四章 食品添加剂在肉制品中的应用 第一节 食品添加剂在鲜肉保藏中的应用 一、化
 学防腐剂在鲜肉保藏中的应用 二、生物防腐剂乳酸链球菌素在鲜肉保藏中的应用 三、酶
 制剂——溶菌酶在鲜肉保藏中的应用 第二节 食品添加剂在腌腊制品中的应用 一、主要腌
 腊肉制品加工工艺 二、常见腌腊制品及其配方 三、食品添加剂在腌腊肉制品中的应用
 第三节 食品添加剂在酱卤制品中的应用 一、酱卤制品加工工艺 二、食品添加剂在酱
 卤制品中的应用 第四节 食品添加剂在香肠制品中的应用 一、香肠制品的分类 二、
 香肠的一般加工工艺 三、常见香肠的加工及其配方 四、食品添加剂在一般香肠制品中的
 应用 五、食品添加剂在发酵香肠中的应用 第五节 食品添加剂在西式火腿中的应用
 一、西式火腿的加工工艺 二、常见的西式火腿制品及配方 三、食品添加剂在西式火腿中
 的应用 第六节 食品添加剂在肉类罐头中的应用 一、肉类罐头生产工艺 二、主要的
 肉类罐头加工和配方 三、食品添加剂在肉类罐头中的应用 第七节 食品添加剂在肉干肉制
 品中的应用 一、肉干 二、肉松 三、肉脯 第二篇 乳制品 第三篇 水产品 第四篇
 蛋制品

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>