第一图书网, tushu007.com

<<现代高新技术在肉类加工及其副 >

图书基本信息

书名：<<现代高新技术在肉类加工及其副产利用中的应用研究>>

13位ISBN编号：9787511603050

10位ISBN编号：751160305X

出版时间：2010-11

出版时间：中国农业科学技术出版社

作者：王卫　主编

页数：236

字数：450000

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

内容概要

四川是畜牧业大省，畜牧产值占到农业总产值的52%。
全省年出栏生猪近9000万头、肉牛和牦牛数百万头，肉兔1．8亿，家禽近10亿只，肉类总产800余万吨，销售额800亿元，肉类产业带来的直接经济效益已达1500亿元以上，成为四川经济的支柱产业，为四川农村发展、农业增效和农民增收做出了卓越贡献。
但加工和综合利用技术滞后成为制约肉类产业发展的瓶颈因素，具体表现为新技术研究滞后，现代加工先进技术应用缓慢，总体加工技术缺乏系统集成整合和技术创新，市场销售较好，科技含量较高的新产品开发少，原料安全质量控制技术体系不健全，产业长期处于原料优势而加工劣势的状态。

为此依托肉类加工四川省重点实验室和食品加工四川省高校重点实验室，联合四川省高校、科研院所和龙头企业组建的生猪、兔业、家禽等肉类工程技术研究中心和产学研创新联盟，聚集专家集群和企业集群，针对肉类产业化发展中难点和关键技术问题，通过十余个研究项目的集合，实施了“现代高新技术在肉类加工及其副产利用中的应用”研究，对生物酶解、酶合重组、发酵、膜分离、微胶囊、乳化、营养强化等现代食品高新技术应用于肉类食品加工进行了系统研究，并通过产学研结合进行了长期的联合攻关，发挥科研院所技术优势进行基础研究和产品开发，打通技术“瓶颈”，高校肉类食品工程技术研究中心择重于技术研究，参加单位充分应用其畜牧产业化龙头企业雄厚的经济势力和丰富的市场开发及产品营销经验进行产品技术应用和规模化加工生产，原料生产与产品加工相互促进，基础研究与产业化开发同步进行，推广应用和市场营销直接接轨，缩短了成果转化周期，尽快获取了显著经济和社会效益。

本书通过对“现代高新技术在肉类加工及其副产利用中的应用”研究项目的主要成果的汇集和总结提炼，以指导“现代农业产业链关键技术研究与集成示范”及“现代农业产业技术体系创新团队建设”，并通过项目成果的推广应用，推进改造传统特色肉制品加工现代化改造和优化升级，提升产业总体技术水平，促进产业的可持续发展。

书籍目录

Shafu-Ein neuartiges chinesisches Trockenfleisch, hergestelh dutchHtirden-TechnologieTraditionelle Fleischerzeugnisse von China und deren Optimiemng durch Htirden-Technologie乳酸钠及其在肉品生产中的应用研究兔肉制品理化及微生物特性研究一栅栏技术在食品开发中的应用研究缠丝兔产品的加工工艺改进不同加工方法对腊兔产品特性的影响南德烤兔研制开发报告灯影兔肉的加工技术研究重组法和传统法加工肉干制品的比较研究优质盐水火腿加工技术肉制品加工中的现代防腐保鲜技术乳酸链球菌素(Nisin)及其在肉制品中的应用发酵香肠的加工工艺及微生物特性研究猴头菇迷你肠的研制开发发酵香肠的发酵工艺控制发酵香肠加工中的发酵剂及其应用研究优质发酵香肠加工技术发酵香肠加工的栅栏效应与加工优化中式口味发酵香肠的开发研究不同类型发酵香肠产品特性及其栅栏效应的比较研究迷你萨拉米香肠加工及其产品特性分析香豉兔肉防腐保质栅栏因子的调控研究迷你萨拉米香肠栅栏效应及其加工控制研究传统风鸭产品特性研究……附录

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