第一图书网, tushu007.com

<<民以食为天（食品加工卷）>>

图书基本信息

书名：<<民以食为天（食品加工卷）>>

13位ISBN编号：9787533146740

10位ISBN编号：7533146743

出版时间：2007-4

出版时间：山东科技

作者：董海洲

页数：344

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

第一图书网, tushu007.com

前言

食品工业是关系国计民生的生命工业，也是一个国家、一个民族经济发展水平和人民生活质量的重要标志。
经过改革开放20多年的快速发展，我国食品工业已经成为国民经济的重要产业，在经济社会发展中具有举足轻重的地位和作用。
特别是“十五”时期，食品工业呈现出快速发展的势头，成为国民经济发展中增长最快、最具活力的产业之一，对提高城乡居民生活水平、推动相关产业发展、扩大就业、带动农民增收等做出了重要贡献。
“十一五”时期是全面建设小康社会的关键时期，也是贯彻落实科学发展观、推进社会主义新农村建设的第一个五年规划期。
站在新的历史起点上，食品工业为把握好这个重要的战略机遇期，按照贯彻落实科学发展观的要求，科学制定了具有战略性、前瞻性和导向性的《食品工业“十一五”发展纲要》，全面提升食品工业的发展水平，对提高农产品附加值，稳定和发展农业生产，扩大就业，调整经济结构，配合资源枯竭型城市转型，满足人民日益增长的物质需要，提高生活水平，实现全面建设小康社会的宏伟目标都具有重要的意义。

第一图书网, tushu007.com

内容概要

《民以食为天（食品加工卷）》系统地介绍了动物性食品（肉品、蛋品、乳品）、植物性食品（果蔬、粮油食品）、混合食品（膨化、保健、休闲及新型食品）、发酵食品（酒类、调味品、有机酸、酶制剂及其他发酵食品）、软饮料（原辅料、碳酸饮料、果蔬汁、植物蛋白、瓶装水、茶、固体饮料及特殊用途饮料）的加工原理和制作工艺等。
通过对《民以食为天（食品加工卷）》的学习，您可以了解食品学科，熟悉食品加工业生产的具体知识，特别是在日常生产与生活应用中能够较好地运用这些知识，更好地为生产和生活服务，促进我国食品加工业的快速发展。

第一图书网, tushu007.com

<<民以食为天（食品加工卷）>>

书籍目录

第一章 动物性食品加工一、肉品加工肉的形态结构肉的主要化学成分肉的品质特性畜禽屠宰前的饲养管理家畜的屠宰工艺家禽的屠宰工艺猪分割肉的品种和规格分割肉的加工条件与要求分割肉加工工艺步骤禽肉的营养价值肉的成熟肉的腐败中式火腿的加工腊肉制品的加工西式火腿的加工肉松的加工肉干的加工肉脯的加工肴肉的加工酱汁肉的加工烧肉的加工糟肉的加工烧鸡的加工盐水鸭的加工生熏腿的加工沟帮子熏鸡的加工香肠的加工乳化肠的加工烤鸡的加工香酥鹅翅的加工发酵香肠的加工二、蛋品的加工蛋的营养蛋的品质鉴别鲜蛋的贮藏方法皮蛋的加工咸蛋的加工糟蛋的加工三、乳品的加工乳的概念乳的构成乳的化学成分及特性乳的物理特性乳中微生物乳的杀菌和灭菌消毒乳制品的加工奶油制品的加工发酵乳制品的加工炼乳制品的加工乳粉制品的加工干酪制品的加工冰淇淋的加工干酪素制品的加工第二章 植物性食品加工一、果蔬加工果蔬加工产品的特点和分类脱水马铃薯片脱水苹果片冻干蘑菇冻干大蒜粉冻干胡萝卜百合干蕨菜干脱水蒜片干魔芋片……第三章 混合性食品第四章 发酵食品加工第五章 软饮料的生产

第一图书网, tushu007.com

章节摘录

第一章 动物性食品加工一、肉品加工肉的形态结构从广义上讲，畜禽胴体就是肉。
所谓胴体，是指畜禽屠宰后除去毛、皮、头、蹄、内脏后的部分，因带骨又称其为带骨肉或白条肉。
从狭义上讲，肉是指胴体中的可食部分，即除去骨的胴体，又称为净肉。
从食品加工的角度上讲，肉(胴体)由肌肉组织、脂肪组织、结缔组织和骨骼组织四大部分构成，其构造、性质直接影响肉品的质量、加工用途及其商品价值，它依动物的种类、品种、年龄、性别、营养状况的不同而不同。
其组成比例大致为：肌肉组织50%～60 0A，脂肪组织20%～30%，骨骼组织l5%～22 0．4，结缔组织9%～14%。
1.肌肉组织肌肉组织是构成肉的主要组成部分，是决定肉的质量的重要组成部分，可分为横纹肌、心肌、平滑肌三种，占胴体的50 0A～60%。
横纹肌能随动物的意志完成动物的运动机能，因此又称随意肌，又因其是附着在骨骼上的肌肉，也叫骨骼肌。
横纹肌由肌纤维、少量的结缔组织、脂肪组织、腱、血管、神经、淋巴等构成。

第一图书网, tushu007.com

编辑推荐

通过对《民以食为天:食品加工卷》的学习，您可以了解食品学科，熟悉食品加工业生产的具体知识，特别是在日常生产与生活应用中能够较好地运用这些知识，更好地为生产和生活服务，促进我国食品加工业的快速发展。

第一图书网, tushu007.com

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