

<<畜牧兽医--畜禽产品加工技术>>

图书基本信息

书名：<<畜牧兽医--畜禽产品加工技术>>

13位ISBN编号：9787537517744

10位ISBN编号：7537517746

出版时间：1997-09

出版时间：河北科学技术出版社

作者：董忠堂

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>

<<畜牧兽医--畜禽产品加工技术>>

内容概要

畜牧兽医：畜禽产品加工技术，ISBN：9787537517744，作者：董忠堂/等

书籍目录

目录

一、肉与肉制品加工

- 1.怎样搞好畜禽的宰前运输？
- 2.如何进行畜禽的宰前选择？
- 3.怎样进行候宰畜禽的饲养管理？
- 4.怎样进行家畜炭疽病的检疫？
- 5.如何处理炭疽患畜及其产品？
- 6.怎样进行家畜结核病的检疫？
- 7.如何处理结核病患畜及其产品？
- 8.怎样进行家畜口蹄疫的检疫和处理？
- 9.怎样进行畜禽沙门氏菌病的宰前检疫？
- 10.怎样进行畜禽沙门氏菌病的宰后检验和处理？
- 11.怎样进行猪瘟的检疫和处理？
- 12.怎样进行鸡新城疫的检疫和处理？
- 13.怎样进行鸡马立克氏病的检疫和处理？
- 14.怎样进行禽霍乱的检疫和处理？
- 15.怎样进行兔瘟的检疫和处理？
- 16.怎样进行猪囊尾蚴病的检疫和处理？
- 17.怎样进行牛、羊囊尾蚴病的检疫和处理？
- 18.屠宰畜禽时用哪些方法击晕？
- 19.怎样给畜禽放血？
- 20.怎样给畜禽剥皮、脱毛和开膛？
- 21.怎样进行胴体的修整？
- 22.肉由哪几部分组成？

<<畜牧兽医--畜禽产品加工技术>>

什么是肌肉组织？

23.肉中脂肪组织的作用及含量如何？

24.肉中结缔组织的分布及含量如何？

25.肉中骨骼组织的含量及成分如何？

26.肉的化学成分及其特性如何？

27.肉有哪些物理性状？
肉的颜色应是怎样的？

28.肉的嫩度是怎样的？

29.肉的滋味、气味和保水性如何？

30.什么是肉的成熟？
有哪些过程？

31.什么是肉的腐败？

32.什么是肉的干燥保藏法和盐渍保藏法？

33.怎样进行肉的低温保藏？

34.怎样用高温法和放射线照射法进行肉的保藏？

35.各种畜禽肉的主要特点是什么？

36.怎样进行肉的品质评定？

37.肉品加工中的盐渍料有哪些？

38.肉品加工中的调味料有哪些？

39.肉品加工中的香辛料有哪些？

40.肉品加工中的保水剂和增稠剂有哪些？

41.肉品加工中的发色辅助剂和防腐剂有哪些？

42.肉品加工中怎样使用食用色素？

43.灌装用肠衣有哪几种？

44.肉品加工中有哪些切绞设备？

<<畜牧兽医--畜禽产品加工技术>>

- 45.肉品加工中有哪些调拌设备？
- 46.肉品加工 中有哪些灌注设备？
- 47.肉品加工中有哪些烤熏设备？
- 48.肉品加工中有哪些蒸煮设备？
- 49.肉品加工中有哪些包装设备？
- 50.如何加工腌肉？
- 51.如何加工腊肉？
- 52.什么是火腿？
怎样加工？
- 53.怎样灌制香肠？
- 54.怎样制做灌肠？
- 55.怎样加工香肚？
- 56.怎样加工板鸭？
- 57.风鸡是怎样加工的？
- 58.油淋鸡是怎样加工的？
- 59.烧鸡是怎样制做的？
- 60.怎样加工扒鸡？
- 61.怎样加工卤煮鸡？
- 62.怎样加工熏鸡？
- 63.怎样加工烤鸡？
- 64.怎样加工烤鸭？
- 65.怎样加工烤鹅？
- 66.怎样加工烤乳猪？
- 67.怎样加工烧猪？

<<畜牧兽医--畜禽产品加工技术>>

68.怎样制做叉烧肉？

69.怎样烧烤羊肉？

70.怎样烤羊肉串？

71.怎样加工甜皮兔？

72.怎样加工香酥兔？

73.怎样加工熏兔？

74.如何风干下水？

75.如何熏制下水？

76.如何烤制下水？

77.怎样制做猪杂火腿？

78.怎样酱制下水？

79.怎样卤制下水？

80.怎样加工肉干？

81.怎样加工肉松？

82.怎样加工肉脯？

二、蛋与蛋制品加工

83.蛋的概念和构造是什么？

84.蛋有哪些化学成分及理化特性？

85.怎样鉴别禽蛋品质？

86.怎样进行蛋的贮藏保鲜及运输？

87.怎样加工皮蛋？

88.怎样加工糟蛋？

89.怎样加工醉蛋？

90.怎样加工冰蛋？

<<畜牧兽医--畜禽产品加工技术>>

91.怎样加工蛋粉？

92.干蛋白是怎样加工成的？

三、乳与乳制品加工

93.乳的基本概念是什么？

94.乳的成分及其影响因素有哪些？

95.牛乳的理化特性有哪些？

96.加工处理对牛乳成分及性质有哪些影响？

97.乳中有哪些微生物？

98.对鲜乳怎样进行处理？

99.怎样进行牛乳消毒？

100.分离乳需要哪些机械？

101.影响乳分离的因素有哪些？

102.怎样进行乳的分离？

103.怎样加工乳粉？

104.怎样加工炼乳？

105.怎样加工奶油？

106.怎样加工冰淇淋？

107.麦乳精是怎样生产的？

108.如何调制可可牛乳、果味牛乳和咖啡牛乳？

四、其他畜禽产品加工

109.怎样进行生皮的初加工？

110.如何贮藏生皮？

111.鞣制毛皮有哪些准备工序？

112.毛皮的鞣制一般有哪些方法？

<<畜牧兽医--畜禽产品加工技术>>

113.怎样整理鞣后的毛皮？

114.怎样加工盐渍肠衣？

115.猪干肠衣的加工方法是怎样的？

116.怎样鉴定肠衣品质？

117.怎样加工猪鬃？

118.怎样收集和初加工羽毛？

119.怎样加工骨粉？

五、畜禽产品深度加工知识

120.血液深加工可生产哪些产品？

121.肠的深加工可生产哪些产品？

122.肝脏深加工可生产哪些产品？

123.胆的深加工可生产哪些产品？

124.胰脏深加工可生产哪些产品？

125.心脏深加工可生产哪些产品？

126.胃的深加工可生产哪些产品？

127.脑垂体深加工可生产哪些产品？

《科技兴农精选丛书》书目

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>