

# 《动物性食品副产品加工技术》

## 图书基本信息

书名：《动物性食品副产品加工技术》

13位ISBN编号：9787543632615

10位ISBN编号：7543632616

出版时间：2005-1-1

出版社：第1版 (2005年1月1日)

作者：褚庆环

页数：220

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)

# 《动物性食品副产品加工技术》

## 内容概要

本书是融科学性、通俗性、先进性、经济实用性一体的一本简明读本。根据多年教研及生产经验，参考国内外有关科研成果和先进经验编写，系统介绍动物性食品副产品深加工和综合利用的实用技术，针对目前国内农副产品加工水平和利用率低、资源浪费严重、造成环境污染的现状，力求在众多产品中筛选出科技含量高、易开发、投资少、见效快的项目，以供读者在不同条件下应用。内容包括动物血液的利用，畜皮、动物油脂、畜骨、脏器、猪鬃的加工，禽蛋副产品和水产品的综合利用。拿来就能用，有了就能见效益，是本书的特点。

# 《动物性食品副产品加工技术》

## 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：[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)