

《蛋品科学与技术》

图书基本信息

书名：《蛋品科学与技术》

13位ISBN编号：9787502637248

10位ISBN编号：7502637249

出版时间：2013-4

出版社：中国标准出版社

页数：318

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

书籍目录

第一章 绪论 第一节 蛋品的重要性 一、禽蛋较高的营养价值与功能 二、禽蛋及其制品在轻工业中的价值 第二节 我国蛋品工业发展概况 一、我国蛋鸡产业发展现状与成就 二、我国蛋鸡产业发展存在的主要问题 第三节 世界蛋品工业发展概况 第四节 蛋品科学与技术的教学内容、教学目的与学习方法 思考题第二章 蛋的组成与构造 第一节 禽蛋的生物合成 一、禽蛋的生物合成器官 二、母禽产蛋的调节 三、禽蛋各成分的生物合成 第二节 禽蛋的构造 一、禽蛋的整体构造 二、蛋壳的构造 三、蛋白的构造 四、蛋黄的构造 第三节 蛋的化学成分 一、蛋壳成分 二、蛋壳膜成分 三、蛋白成分 四、蛋黄成分 第四节 蛋的理化特性 一、蛋壳的颜色及其影响因素 二、蛋液的冰点和热凝固点 三、蛋液的密度和黏度 四、蛋液的pH 五、蛋液的表面张力 六、蛋的透光度 七、蛋的耐压度 思考题第三章 蛋的营养特性 第一节 全蛋的营养性 一、蛋类的营养价值 二、加工、烹饪对蛋营养价值的影响 第二节 蛋白质的营养性 一、蛋清中所含蛋白质的营养性 二、蛋黄中的蛋白质的营养性 第三节 脂肪的营养特性 第四节 无机盐的营养性 一、钙的营养性 二、铁的营养性 三、磷的营养性 四、锌的营养性 第五节 维生素的营养性 一、维生素A的营养性 二、维生素B1的营养性 三、维生素B2的营养性 四、维生素D的营养性 第六节 抗营养成分 一、抗生物素蛋白 二、鸡卵类黏蛋白(胰蛋白酶抑制剂) 三、禽蛋中的过敏源物质 思考题第四章 蛋及蛋制品在食品加工中的应用及改性研究 第一节 功能性质 一、泡沫性质 二、乳化性质第五章 蛋品成分的致敏性第六章 蛋的品质与等级第七章 蛋的安全性第八章 蛋的贮藏保鲜与洁蛋的生产第九章 有机蛋的生产第十章 液蛋制品第十一章 干燥蛋制品第十二章 冰蛋制品第十三章 腌制蛋第十四章 蛋品饮料第十五章 蛋黄酱第十六章 蛋类罐头第十七章 功能性蛋品成分及营销强化蛋第十八章 蛋的副产物利用与加工技术参考文献

《蛋品科学与技术》

编辑推荐

李灿鹏主编的《蛋品科学与技术(十二五普通高等教育规划教材)》系统地反映了蛋品科学的最新基础理论知识和蛋与蛋制品的加工技术。本书可作为高等院校食品专业和动物科学相关专业的教材，也可作为广大蛋品科技工作者、相关企业管理人员和禽蛋养殖人员的专业书籍。

《蛋品科学与技术》

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