

《蛋制品加工工艺与配方》

图书基本信息

书名：《蛋制品加工工艺与配方》

13位ISBN编号：9787122009678

10位ISBN编号：712200967X

出版时间：2007-9

出版社：化学工业出版社

作者：郑坚强 编

页数：306

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

《蛋制品加工工艺与配方》

内容概要

本书是《食品工艺与配方系列》中的一个分册。全书介绍了禽蛋品种及特性、禽蛋形成与构造、禽蛋营养与化学组成、禽蛋品质鉴别与分级等基础知识，并详细说明了松花蛋、咸蛋、糟蛋、蛋液、干燥蛋、蛋品饮料、蛋黄酱等蛋制品的加工工艺与配方，还介绍了目前蛋制品研究的新工艺、新方法、新配方等内容。

本书可作为大中专院校食品专业的教学、科研的教材或教参，也可供从事蛋制品加工方面的研究、生产、检验管理人员等参考使用。

《蛋制品加工工艺与配方》

书籍目录

第一章 绪论 第一节 我国蛋制品工业的历史发展概况 第二节 我国蛋制品工业科技发展现状 一、对传统皮蛋行业技术改进的科技发展进展 二、蛋品贮藏保鲜、保质的研究 三、蛋品饮料的开发研究进展 四、营养保健鲜蛋的研究进展 五、禽蛋中有效物质的分离提取研究进展 六、禽蛋副产物的综合利用 七、蛋品质量检测方法与蛋品机械化进展 八、其它蛋制品研制动态 九、禽蛋的结构与成分的基础研究 第三节 我国蛋制品工业科技发展趋势 一、开发松花皮蛋的新产品 二、蛋液制品的发展 三、大力开发研究液体鲜蛋(液态蛋) 四、开发多种蛋制品,满足人们的消费需求 五、有效活性物质的提取 六、提高保健鲜蛋的食用质量 七、贮藏保鲜技术 八、开发蛋品机械,逐步实现生产自动化

第二章 禽蛋品种及特性 第一节 禽蛋品种介绍 一、蛋用及兼用鸡的品种 二、蛋用及兼用鸭的品种 三、蛋用型鹌鹑品种 第二节 禽蛋的特性 一、禽蛋的理化特性 二、禽蛋的功能特性

第三章 禽蛋的形成与构造 第一节 禽蛋的形成 一、卵细胞的生长、成熟和排卵 二、蛋的形成 第二节 禽蛋的结构 一、蛋的外形 二、禽蛋的结构 第三节 影响产蛋的因素 一、影响蛋鸭产蛋的因素 二、影响蛋鸡产蛋的因素 三、影响鹌鹑产蛋率的因素

第四章 禽蛋的营养与化学组成 第一节 禽蛋的营养价值 一、禽蛋具有较高的热量 二、禽蛋富含营养价值较高的蛋白质 三、蛋中含有丰富的脂肪 四、蛋中含有丰富的矿物质 五、蛋中含有丰富的维生素 第二节 蛋的化学组成 一、蛋的一般化学组成 二、蛋壳的化学成分 三、蛋白的化学成分 四、系带及蛋黄膜的化学成分 五、蛋黄的化学成分

第五章 禽蛋的品质鉴别与分级 第一节 蛋的质量指标及其鉴定 一、蛋的质量指标 二、禽蛋的质量鉴定 第二节 蛋的品质标准和分级 一、内销鲜蛋的质量标准 二、出口鲜蛋的分级标准 三、其它国家鲜蛋分级标准 第三节 降级蛋 一、破损蛋 二、次劣蛋 三、反常蛋 第四节 蛋的贮藏保鲜 一、鲜蛋的收购与运输 二、禽蛋的腐败变质 三、鲜蛋在贮藏过程的变化 四、蛋保鲜的基本原则 五、鲜蛋的贮藏方法 六、消毒贮蛋法

第六章 蛋制品加工 第一节 松花皮蛋的加工 一、概述 二、松花蛋加工的基本原理 三、松花蛋加工所用辅料 四、加工松花蛋常用的设施及设备 五、松花蛋加工的传统工艺与配方 六、其它松花蛋的加工工艺与配方 七、鹌鹑松花蛋加工 八、松花蛋的质量检验 第二节 咸蛋的加工 一、咸蛋的加工原理 二、咸蛋的加工方法 三、其它咸蛋的制作方法 四、咸蛋加工新技术 五、咸蛋的化学成分和质量要求 六、咸蛋的品质鉴定 第三节 糟蛋加工 一、糟蛋加工原理 二、糟蛋加工方法 三、糟蛋的质量与分级 第四节 液蛋的生产与浓缩 一、液蛋的加工 二、冰蛋的加工 三、湿蛋品的加工 四、浓缩液蛋的加工 第五节 干燥蛋制品加工 一、干燥蛋制品的种类和用途 二、干燥全蛋的加工 三、干蛋白片的加工 四、蛋粉的加工 五、干燥和贮藏对蛋品品质的影响 第六节 蛋品饮料的加工 一、鸡蛋乳酸发酵饮料加工 二、其它蛋品饮料的生产 第七节 蛋黄酱的加工 一、蛋黄酱的特点 二、原辅料的选择 三、蛋黄酱加工工艺与配方 四、固体蛋黄酱的加工 五、影响产品稳定性的因素

第七章 其它蛋制品的加工 第一节 风味蛋制品加工 一、五香茶蛋 二、卤制蛋 三、调味香蛋 四、醉(醇)蛋的加工 五、醋蛋 六、五香熏蛋 七、蛋肠的加工 八、长蛋制品 九、铁蛋的加工 第二节 蛋类罐头的加工 一、蛋类罐头的加工工艺 二、罐头制品的质量控制 三、虎皮蛋罐头加工 四、五香蛋品罐头加工 五、鸡胚蛋罐头的加工

第八章 新型蛋制品的开发 第一节 新型蛋制品加工 一、蛋松的加工 二、蛋泡糊的制作 三、蛋类果冻加工 四、鸡蛋酸乳酪饮料的加工 五、包装蛋制品的加工 六、鸡蛋人造肉 第二节 禽蛋副产物的综合利用 一、蛋清的利用 二、蛋壳的综合利用以及蛋壳粉的加工 三、蛋壳膜的利用及其加工 四、其它副产品的开发利用 第三节 禽蛋中有效成分的提取 一、蛋白中溶菌酶的分离提取 二、蛋黄中免疫球蛋白的提取 三、蛋黄中胆固醇的提取 四、蛋黄油的提取 五、卵磷脂的提取 六、蛋清酶水解及其产品制取 七、鸡卵类黏蛋白的提取

参考文献

《蛋制品加工工艺与配方》

编辑推荐

本书是《食品工艺与配方系列》中的一个分册。全书介绍了禽蛋品种及特性、禽蛋形成与构造、禽蛋营养与化学组成、禽蛋品质鉴别与分级等基础知识，并详细说明了松花蛋、咸蛋、糟蛋、蛋液、干燥蛋、蛋品饮料、蛋黄酱等蛋制品的加工工艺与配方，还介绍了目前蛋制品研究的新工艺、新方法、新配方等内容。本书可作为大中专院校食品专业的教学、科研的教材或教参，也可供从事蛋制品加工方面的研究、生产、检验管理人员等参考使用。

《蛋制品加工工艺与配方》

精彩短评

- 1、此书对于我的需要来说，一般。蛋的质量鉴别部分还有用
- 2、很实用，价格很优惠,写的很实用

《蛋制品加工工艺与配方》

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