

# 《蛋品科学与技术(李晓东)》

## 书籍信息

版次：1

页数：

字数：

印刷时间：2014年08月01日

开本：16开

纸张：胶版纸

包装：平装

是否套装：否

国际标准书号ISBN：9787502568061

丛书名：高等学校教材

## 内容简介

本书以禽蛋为主要研究对象，论述了禽蛋的质量检验、贮藏管理与加工技术，主要内容涉及禽蛋的构造、化学成分、物理性质、禽蛋的营养价值、禽蛋的质量鉴定及分级方法、禽蛋的贮藏与保鲜、各种蛋制品的加工技术、蛋的深加工及综合利用等。

本书理论联系实际，反映了国内外蛋与蛋制品现代理论与技术先进水平，具有科学性、先进性、系统性和实用性。

本书可供食品专业畜产品加工专业师生及相关科研人员使用。

## 目录

### 绪论

- 一、世界蛋品工业的发展现状
  - 二、中国蛋品工业的发展现状
  - 三、蛋品科学与技术的任务和内容
- ### 第一章 蛋的生成、构造及化学组成

#### 第一节 蛋的生成

- 一、蛋的生成器官
- 二、蛋的生成过程

#### 第二节 蛋的构造

- 一、蛋的基本概念及整体结构
- 二、蛋壳的构造
- 三、蛋白的构造
- 四、蛋黄的构造

#### 第三节 蛋的化学组成

绪论 一、世界蛋品工业的发展现状 二、中国蛋品工业的发展现状  
三、蛋品科学与技术的任务和内容  
第一章 蛋的生成、构造及化学组成 第一节 蛋的生成  
一、蛋的生成器官 二、蛋的生成过程 第二节 蛋的构造 一、蛋的基本概念及整体结构  
二、蛋壳的构造 三、蛋白的构造 四、蛋黄的构造 第三节 蛋的化学组成

- 一、蛋的一般化学组成 二、蛋壳的化学组成 三、蛋白的化学组成 四、蛋黄的化学组成
- #### 第四节 禽蛋的物理化学性质
- 一、蛋壳的颜色 二、蛋的质量 三、蛋壳的厚度
  - 四、蛋的相对密度 五、蛋的透光性 六、蛋的形状及耐压性 七、蛋内容物pH值
  - 八、蛋的扩散和渗透性 九、蛋液的黏度 十、蛋液的表面张力
  - 十一、蛋的加热凝固点和冻结点

- #### 第五节 蛋的营养价值
- 一、全蛋的营养价值
  - 二、蛋中营养成分分布及妨碍消化吸收的成分
- #### 第六节 蛋的主要功能特性
- 一、蛋的凝固性或凝胶化性 二、蛋白的起泡性 三、蛋黄的乳化性
- ### 第二章 禽蛋中微生物及蛋的腐败

- #### 第一节 禽蛋中微生物
- 一、禽蛋中微生物的来源
  - 二、禽蛋中微生物的种类
- #### 第二节 禽蛋的腐败
- 一、禽蛋腐败的原因
  - 二、禽蛋腐败的基本原理

### 第三章 禽蛋的质量鉴定方法

#### 第一节 鲜蛋的质量标准

- 一、中国禽蛋分级法 二、美国鸡蛋分级法 三、前苏联鲜蛋分级 四、日本鲜蛋分级

五、中国鲜蛋的卫生标准 第二节 蛋的品质鉴定方法 一、感官鉴定法 二、光照鉴定法  
三、理化鉴定法 四、其他指标的测定 第三节 降级蛋 一、破损蛋 二、次劣蛋 三、反常蛋  
第四章 蛋在存放期间的变化及贮藏保鲜的方法 第一节 蛋在存放期间的变化  
一、蛋的物理变化 二、蛋的化学变化 三、生理学变化  
四、微生物的变化及引起蛋的腐败 第二节 蛋的贮藏保鲜的方法 一、冷藏方法  
二、气调保鲜方法 三、浸泡法 四、涂膜法 五、巴氏杀菌法 六、射线辐射法 第五章  
蛋的收购与贮运.....第六章 再制蛋加工第七章 液蛋制品第八章 冰蛋制品第九章  
干燥蛋制品第十章 发酵蛋制品与蛋品饮料第十一章 其他蛋制品第十二章  
禽蛋的高附加值及深加工产品第十三章 保健型蛋与蛋制品的生产技术第十四章  
变质蛋及副产物的利用参考文献附表 哈夫单位换算表

[显示全部信息](#)

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.tushupdf.com](http://www.tushupdf.com)