

# 《牛肉加工新技术》

## 书籍信息

版次：1

页数：

字数：

印刷时间：2013年01月01日

开本：12k

纸张：胶版纸

包装：平装

是否套装：否

国际标准书号ISBN：9787109173989

丛书名：畜禽水产品加工新技术丛书

## 内容简介

本书涉及牛肉的特征，牛的屠宰、分割分级和贮藏保鲜，牛肉及其副产物加工工艺和配方以及牛肉加工质量安全控制体系等内容，涵盖牛肉生产加工全过程。内容详实、图文并茂，期望对促进科教兴农战略的实施、提高科技人员的水平、发展城乡经济、增加农民收入、促进肉牛产业化进程、进一步发展我国肉牛加工事业起到有益的作用。

本书适合从事牛肉生产加工的广大科技人员、教学人员、管理人员、从业人员、专业户阅读参考，也可作中、小型牛肉产品加工企业和职业院校的培训教材。

## 目录

### 序言

### 第一章 绪论

- 一、古代牛肉加工状况
- 二、牛肉及其副产品加工产业现状
- 三、牛肉及其副产品加工产业发展趋势

### 第二章 牛肉的特性

#### 第一节 牛肉商品的种类与特点

- 一、牛肉商品的种类
- 二、各种牛肉商品的特点

#### 第二节 牛肉的形态结构、化学组成及特性

- 一、牛肉的形态结构
- 二、牛肉的化学组成及特性

#### 第三节 牛肉的品质

- 一、牛肉的安全品质

### 第一章 绪论

- 二、牛肉及其副产品加工产业现状

### 第二章 牛肉的特性

- 一、牛肉商品的种类

#### 第二节 牛肉的形态结构、化学组成及特性

## 二、牛肉的化学组成及特性

### 一、牛肉的安全品质

### 三、牛肉的加工品质

### 五、牛肉的人文性品质

### 一、牛肉的成熟

### 三、牛肉的腐败变质

## 第一节 牛的屠宰与胴体初加工

### 二、原料牛的宰前管理

## 第四章 牛肉制品加工

## 第六章 其他牛副产品的加工利用

## 参考文献

[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)