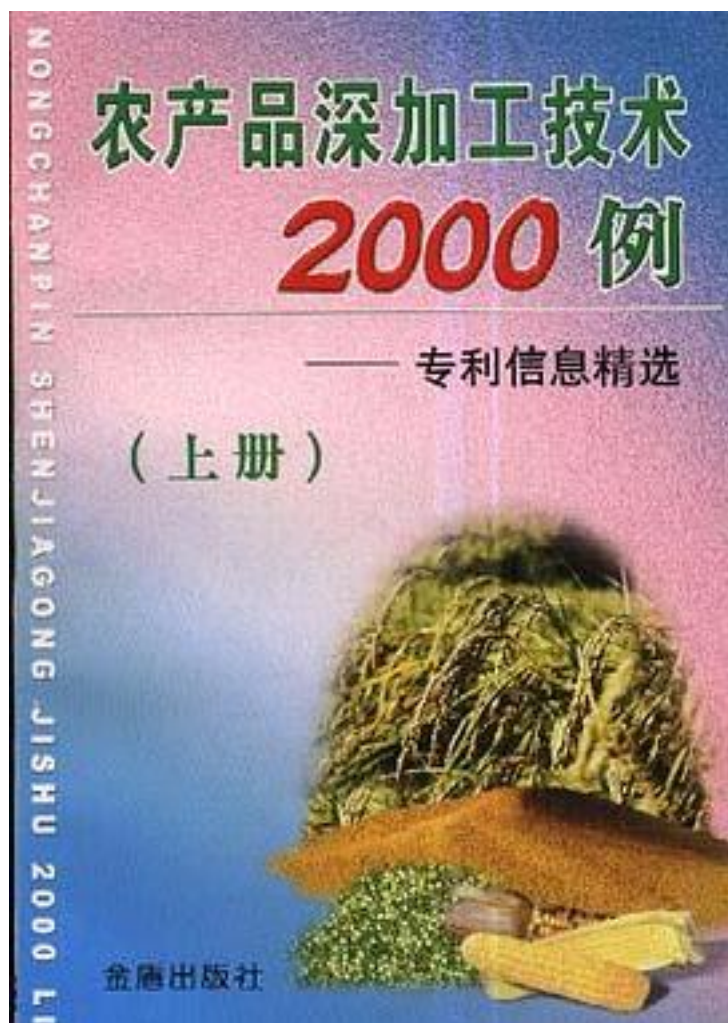


农产品深加工技术2000例



[农产品深加工技术2000例_下载链接1](#)

著者:王琪 编

出版者:金盾出版社

出版时间:1999-10

装帧:平装

isbn:9787508209746

内 容 提 要

本书由河北省科技专利事务所专利法律事务高级代理人王琪、中国科学院石家庄农业现代化研究所高级工程师崔建伟编。全书分上、中、下三册，书中汇集的是作者从1985～1997年在国家申请的50余万件专利文献中精选的2000例有关农产品加工的专利信息，目的是指导农民怎样使用专利，开拓农村经济市场，为农产品加工增值提供门路。下册内容包括畜禽产品、蛋品、蜂产品及花粉、水产品、饲料等加工技术600余例，适合乡镇企业人员和广大农民阅读参考。

作者介绍:

目录: 目录

一、畜禽产品加工技术

(一) 猪、牛、羊肉加工技术

- 1329扒肉的制作方法
- 1330肺宝营养精及其制作方法
- 1331一种无硝肉类腌制剂
- 1332坛子药膳肉食品
- 1333肉茸酱及其制法
- 1334婴幼儿营养方便肉菜糜
- 1335减肥粥
- 1336一品鲜酱肉
- 1337贡品肉圆
- 1338猪头肉卷加工方法
- 1339软罐头东坡肘子工业化生产工艺
- 1340一种肘子罐头及生产方法
- 1341抗癌减肥增智镇咳平喘长寿肉及其制作方法
- 1342含多种微量元素的营养保健肉制品
- 1343真空软包装红烧扣肉
- 1344一种将生猪头整体加工成熟食的方法
- 1345方便炒肝
- 1346一种猪肉罐头及生产方法
- 1347一种多用肉丸的生产方法
- 1348一种快餐食品及其加工方法
- 1349保健营养肉食系列制品及加工方法
- 1350五叶参系列营养保健食品及其制备方法
- 1351腐乳肉酱及其制作方法
- 1352空心膨松蛋白纤维肉干制作法
- 1353家禽和牛肉的混合肉丸的制备方法
- 1354一种营养肉制品的制作方法
- 1355肉蛋卷软包装罐头的生产方法
- 1356牛肉浸出粉的生产方法
- 1357茶叶肉
- 1358药膳罐头
- 1359方便涮肉及其制作方法
- 1360一种多肽保健营养品及其制备方法
- 1361混入谷物的禽畜肉粉的制作方法

1362新疆风味的肉类食品
1363药膳宴席配套罐头
1364赣南腌腊肉系列制品（赣州腊味、赣南腊味）及其加工方法
1365一种罐藏肉糜食品及其制作方法
1366一种生化保健饮料
1367肉脯及其生产方法
1368香辣肉酱系列食品及其生产方法
1369富钙肉酱生产方法
1370微胶囊化肉类营养调味品
1371豆蛋皮香辣肉卷的制作方法
1372液态肉
1373一种面条元
1374一组药膳蛹虫草肉及其制备方法
1375一种保健食品及其制备方法
1376营养多味牛肉干的制备方法
1377香油牛肉制品及其制作方法
1378鲜牛肉丝及制作工艺
1379一种营养液及牛肉片的制作
1380牛瘦肉脱脂及低脂牛排软包装罐头的加工方法
1381速冻精制牛肉片
1382羊肉干的制作方法
1383无膻味羊肝羹的生产方法
1384方便食品——精制羊杂碎的配制方法
1385一种保健明目饮料粉的生产工艺
1386速食羊肉片的加工方法
1387一种快餐涮羊肉的制备方法及其制得的涮羊肉
1388羊肉串的制作方法
1389八珍乳羊及制法
1390一种新型羊双肠食品及其制备方法
1391一种肾肝补品及其制备方法
1392一种方便食用羊汤料
1393一种生产方便盒装涮羊肉的制备方法
1394五香酱牛肉
1395一种制作牛鞭羹的方法
1396牛扒香丝肉的制作方法
1397牛骨提取液
1398一种牛肉干的生产方法
1399一种松茸牦牛肉干及制备的方法
1400龙须牛肉及其制作方法
1401方便快餐烩牛肉及其制法
1402牛肉方便丸
1403坛子肉及其制作方法
1404一种清真快餐牛羊肉药物保健食品
（二）香肠、火腿、肉松制作技术
1405可食胶原蛋白肠衣的生产方法
1406发酵香肠制作工艺
1407无硝香肠生产方法
1408一种即食火腿片制作方法
1409一种肉糜火腿肠及其制作方法
1410一种夹芯火腿肠
1411一种香肠技术配方适应各种人口味
1412无霉火腿腌制方法
1413火腿精的生产方法
1414一种火腿肠制作方法及其专用工具

1415带环剥带的火腿肠肠衣
1416主副食快餐肠及生产设备
1417儿童富钙肉松的制作方法
1418人参肉松的制作方法
1419香酥型富钙肉松及其制作工艺
1420发酵火腿肠及生产方法
1421药膳香肠
1422川味火腿肠
1423西式火腿及其制备方法
1424健脑降脂食用肠
1425新型火腿肠及其包封外衣的易拆式结构
1426无脂香肠
1427多营养方便肠
1428一种西式火腿肠形状的食品及其制作工艺
1429一种香肠的制作方法
1430一种火腿丝及其制作方法
1431一种营养火腿肠及其制作工艺
1432强化营养香肠的配方及其制作方法
(三) 鲜骨、肉皮、蹄筋加工技术
1433动物鲜骨泥的加工方法
1434食用鲜骨泥的热加工方法
1435畜禽鲜骨加工保健食品方法
1436高钙素骨粉制造工艺
1437骨精粉
1438骨乳液及其制取方法和用途
1439动物鲜骨酱罐头食品及其加工方法
1440食用骨制品制作方法及其设施
1441骨奶饮料及其制备方法
1442鲜骨火腿肠滋补保健食品及其生产方法
1443动物鲜骨泥的制作方法及其应用
1444骨髓营养粉
1445鲜骨奶豆粉及其生产方法
1446全骨食品及骨肉混合食品的生产方法
1447孕妇营养液及其制备方法
1448排骨包子
1449食用明胶的生产方法
1450一种肉骨脯的制作方法及其产品
1451一种猪骨全粉的生产方法
1452一种猪骨肉的生产方法
1453荷叶排骨及其制作方法
1454用猪骨头生产保健食品的方法
1455龙骨旅游肠制作方法
1456儿童保健食品增食壮骨乐
1457骨肉圆及其制作方法
1458一种肉皮方便食品及其制备方法
1459一种牛或羊鞭干的生产方法
1460速食肉皮冻及其制法
1461油炸猪肉皮系列即食食品及其生产方法
1462猪皮营养条的生产方法
1463猪皮膨化条的生产方法
1464皮冻粉
1465肉皮食品加工法
1466“捆蹄”配方及其生产工艺
1467人造蹄筋的制作方法

1468泡发牛、羊、猪筋生产工艺
1469一种猪蹄罐头及生产方法
1470牛鞭三茎口服液的制备工艺
1471一种（以牛鼻、牛鞭、牛尾、牛肉为原料）牛肉汤的制作方法
1472胶原弹性蛋白粉丝及其制作方法
1473香鱼肚制作工艺
（四）野味肉食制作技术
1474狗肉火腿肠及其制作方法
1475狗肉汤料
1476阿胶速溶茶的制作方法及其设备
1477阿胶饮宝及其制备方法
1478虫草阿胶营养液
1479鹿粉胶囊
1480运用超低温冷冻干燥技术生产全鹿粉
1481鹿鞭乌骨香脆鸡及其制作方法
1482烤兔肉的制作方法
1483海龙肉干
1484新环药用保健食品
1485山野味饺子
（五）动物脏器综合利用技术
1486动物内脏综合利用加工方法
1487自溶动物下脚料制备营养液的方法
1488一种益智健脑食品及其生产方法
1489“保肝养血冲剂”的制作方法
1490胎鞑营养肉丸
1491动物鲜肝凉食品
1492复合动植物罐头的加工方法
1493速冻调味肉串的生产方法
1494龙凤罐头加工工艺
1495鲜肉增香去异味处理剂及其制作方法
1496畜禽肉的发酵、脱脂及生产短链脂肪的方法
1497烹调肉类食品用调味品及其制法
1498富含CTP水溶液的生产工艺
1499动物性原料熟制的调味、加味方法
1500动物性原料一体多味的调味方法
1501球壳形胶原蛋白膜——胶原蛋白（小）肚及其制作方
1502以免疫法制取免疫食品及其方法
（六）家禽制品加工技术
1503家禽制品的加工方法
1504一种禽类和带骨肉的加工方法
1505家禽骨汁的提取方法
1506一种家禽类食品的腌制工艺及其腌浸液配方
1507先天性皱雏类保健食品
1508一种宫廷风味烤鸡的制作方法
1509一种油炸鸡的制作方法
1510一种快餐鸡的制作方法
1511童子鸡粉料加工工艺
1512叫化子鸡的制作
1513礼品纸包鸡制作方法
1514一种关东香鸡的制作方法
1515营养香鸡的生产方法
1516葱油鸡肉条的加工方法
1517八珍烤鸡的制备方法
1518芪鸡美味营养粉加工方法

1519即食佐餐鸡粉的加工工艺
1520一种快餐炸鸡及其加工方法
1521板鸡制作方法
1522一种坛子焖鸡的加工方法
1523力士鸡软包装罐头的加工方法
1524铝箔真空包装葫芦鸡
1525参茸杞砂锅鸡的制作方法
1526参珍扒鸡
1527鸡肉脯及其制作方法
1528飞龙鸡的配方和制作方法
1529九制蜜酿鸡及其加工方法
1530一种火烧泥香鸡的制作方法
1531一种保健熏鸡
1532熏鸡架的制备工艺
1533一种香鸡食品及其制作方法
1534一种坛子烧焖鸡的配方与制作方法
1535一种药膳食疗凤补鸡及制作方法
1536美容神鸡
1537一种药膳虫草鸡的加工方法
1538鸡肉火腿肠
1539一种坛子鸡的加工方法及其加工设备
1540利用肉鸡腔体制作的保健食品及其制作方法
1541五香透骨扒鸡
1542明参鸡罐头及生产方法
1543明参全鸡罐头及生产方法
1544乌鸡营养晶及其制作方法
1545虫草乌鸡精的生产方法
1546增智乌鸡宝及其制备方法
1547乌骨香鸡配方及制作工艺
1548酥骨乌鸡及其制作工艺
1549乌骨鸡罐头及其制作方法
1550可溶性乌鸡调味胶袋、胶囊及其制作方法
1551一种风味火鸡的制作方法
1552一种五子山鸡保健食品
1553人参酱鸭
1554枸杞香鸭
1555低盐嫩化盐水鸭制作工艺
1556制作香酥鸭的工艺方法
1557无油香烤鸭的制作工艺
1558真空包装麻辣香酥鸭及其制作方法
1559江南第一鸭的生产方法
1560由鸽乳制备营养复合液的方法
1561乳鸽营养液
1562一种乳鸽精的制备工艺及其产品
1563由鸽体制取的食用保健品及其生产工艺
1564以乳鸽为主要原料的系列口服营养制品
1565鸽精
1566一种肉鸽炖燕窝保健食品及其制作方法
1567鹌鹑方便食品
1568人参家禽的生产制备方法
1569营养鸡豆粥
1570白凤乌鸡宝
1571酱香鹅

二、蛋品加工技术

（一）蛋品综合加工技术

1572蛋类快速加工法

1573蛋品制作法

1574多味连壳禽蛋的加工方法

1575整蛋加工方法

（二）松花蛋制作技术

1576制作松花皮蛋无铅工艺

1577无铅无泥松花蛋的生产方法及工艺

1578无铅、无糠、无泥皮蛋加工工艺方法

1579含人体必需微量元素的无铅松花蛋制作方法

1580金黄色无铅松花蛋加工粉及其制作方法

1581无铅松花皮蛋粉的生产方法

1582无铅食疗溏心松花蛋的制作方法

1583含微量元素无铅松花蛋制作方法

1584白芷——鸡胚营养保健食品的制作方法

1585香型皮蛋的加工方法

1586无铅加工富硒皮蛋的配方

1587一种无铅皮蛋加工的新方法

1588涂膜加工松花皮蛋的方法

1589含锌并涂膜保鲜的松花蛋制备方法

1590塑膜彩蛋及其生产方法

1591加工食疗彩蛋的药料液浸泡方法

1592含有中草药的松花蛋制备方法

1593含有多种元素的松花蛋制备方法

1594高钾钠比无铅富碘松花蛋的制作方法及其工艺

1595抗炎保健皮蛋及其制备方法

1596含锌、硒元素的五香皮蛋及其制作方法

1597金黄褐色无铅皮蛋液料及其制作方法和液料加工皮蛋的方法

1598糯米养肝松花蛋制作方法

1599食用方便的去壳皮蛋加工方法

1600一种即食蛋类食品及制备方法

1601浸泡期8天的皮蛋加工新工艺

1602制作含锌鹌鹑皮蛋的方法

1603鹌鹑皮蛋加工及后期贮存方法

1604松花鹌鹑皮蛋的加工方法

（三）腌制咸蛋技术

1605快速压力腌蛋方法及装置

1606辣味腌蛋

1607一种以咸蛋纸制作咸蛋的方法

1608真空无泥咸蛋及其制作方法

1609一种精制盐蛋黄的加工方法

（四）蛋黄、蛋清及多味蛋加工技术

1610蛋黄的加工技术

1611蛋黄素

1612蛋豆腐

1613低盐脱脂蛋清

1614多味蛋及其生产方法和设备

1615一种打孔营养多味蛋

1616多味蛋及其加工方法

1617醋蛋营养液生产方法

1618一种新型保健食品——醋蛋片

1619多味保健糯米蛋糕的制作方法

1620禽蛋火腿肠

1621鸡胚的加工工艺

1622酸蛋乳饮料冰棒冰淇淋的制作方法
1623禽蛋天然保健饮品“蛋保”及其制备方法
1624全蛋液食品及其制备方法
1625一种促进蛋白钙盐形成的营养添加剂配备方法
1626南洋滑嫩蛋食品及其制作方法
1627含高卵蛋白碘奶粉及其制法
1628一种即食鸡蛋酱生产方法
1629苹果炒鸡蛋
1630蛋饺的制作方法
1631促进分娩的一种食品的制备工艺
1632乌鱼蛋的制作工艺
（五）保健蛋制作方法
1633保健回益蛋
1634多元保健蛋生产工艺
1635保健养生蛋
1636乌鸡双降宝
1637乌鸡双宝
1638鸡蛋保健品的制作方法
1639保生蛋及其制备方法
1640延寿蛋黄油
1641延春蛋及其制作方法
1642多维高碘长寿蛋的制作及表面工艺处理
1643补肾保健蛋
1644一种益脑保健营养食品
1645高营养生物合成功能保健蛋
三、蜂产品及花粉加工技术
（一）蜂蜜加工技术
1646人参蜂蜜脯的制作方法
1647健饮含锌蜂乳（蜜）及其生产方法
1648银杏蜜及其制备方法
1649特色营养蜜的工艺方法
1650蜂蜜系列产品的制备方法
1651蜂蜜果菜汁糕的加工方法
1652姜汁蜜
1653灵芝蜂蜜液
1654荞麦蜜脱色、脱臭生产方法
1655一种营养蜜奶及其制备方法
1656一种蜂蜜饮料
1657菊花蜜
1658营养保健蜂蜜的生产方法
1659蜂蜜饮料的制作方法
1660一种纯天然蜂蜜果味饮料
1661蜂花蜜醋饮品及其制作工艺
1662蜜蜂吸食复方中草药酿功能蜜工艺
（二）蜂王浆制品生产工艺
1663活力蜂王精制品的生产工艺
1664蜂王浆制品的制作方法
1665活力新鲜蜂王浆生产工艺
1666高生物活性蜂王浆制备方法及其产品
1667蜂王浆系列饮料
1668一种纯天然生物抗癌保健饮品及其制法
1669蜂王浆蜜及其生产工艺
1670北京巢蜜格子
1671王浆健身冷食

1672蜂王浆冰冻制品及其生产工艺
1673一种纯天然王浆片
1674可溶珍珠王浆及其制备方法
 (三) 雄蜂、蜂蛹制品加工技术
1675雄蜂营养素的提取方法
1676雄蜂营养成分的提取工艺及其用途
1677雄蜂精制品的工艺方法
1678雄蜂蛹简易加工工艺
1679蜂幼虫冻干粉制作方法
1680蜂蛹饮料及其加工方法
1681蜂蛹系列营养品及其制备方法
1682蜜蜂蛹罐头食品生产工艺
1683水溶性蜂胶的制备方法
1684蜂蛹保健酒的制备方法
 (四) 花粉加工技术
1685花粉破壁技术 (一)
1686花粉破壁技术 (二)
1687花粉脱壁方法
1688花粉破壁工艺及其装置
1689花粉机械破壁方法
1690蛋壳蛋清进行花粉破壁的方法
1691花粉生理破壁方法
1692花粉颗粒的破碎方法
1693花粉破壁工艺
1694花粉破壁与营养成分提取技术
1695湿法珠磨破碎花粉技术
1696蜂蜜花粉的破壁与提取工艺
1697花粉破壁新工艺
1698多种花粉精的制作方法
1699花粉精的制作方法
1700一种蜂花粉精的配制方法
1701玉米花粉快速机械处理方法
1702一种花粉发酵用酶制剂及其生产工艺
1703花粉的生产方法
1704食用花粉制作的新方法
1705从天然花粉中提取花粉精的工艺及其产品
1706一种花粉啤酒的制备方法
1707花粉啤酒
1708一种玉米花粉精及其制备新方法
1709松花粉精及制备方法
1710花粉奶粉及其制作方法
1711活性花粉膏及其加工方法
 (五) 蜂产品与花粉综合加工技术
1712蜂粮液的制作方法
1713一种蜂产品与酒类乳化的新方法
1714用王浆蜂蛹花粉制食品冲剂的新方法
1715高含量有机微量元素蜂产品及其加工方法
1716一种保健饮品
1717蜜蜂花粉酒生产工艺
四、水产品加工技术
 (一) 鱼产品加工技术
1718一种调味针鱼片干的加工技术
1719一种生鱼精的生产方法
1720一种全鱼制品的配制方法

1721活鱼活吃的烹调方法
1722水氽鱼圆的表面包膜技术
1723速冻燕皮饺子工业化生产工艺和配料
1724一种真空包装的中国风味整熟鱼制品及其制作工艺
1725鱼鳞胶及其制备方法
1726鲸鲨脑饮料的加工方法
1727鳗鱼营养液及其系列保健饮品的生产方法
1728鳗鱼酥及其生产工艺
1729生食鱼肉的加工方法
1730阿胶烤鱼的制作方法
1731营养方便鱼冻系列食品及其制法
1732美味咸鱼的加工技术
1733鱼卤原浆的加工技术
1734熟吃活鱼
1735活血强心抗癌鱼汤
1736快餐鱼的制作方法
1737茄汁鱼的加工方法
1738一种池沼公鱼罐头的制作方法
1739香酥公鱼的制备方法
1740鲢鱼的熏制方法
1741鳊鱼制品的制作方法
1742冷冻麦穗鱼食品的制作方法
1743冷冻山根鱼食品的制作方法
1744淡水香鱼及其生产工艺
1745增食补脑鱼及其制作方法
1746野味泥鳅鱼
1747从废水中提取银鱼食用成分的方法
1748一种银鱼制品的生产方法及其制品
1749燃油船用小型鱼粉加工机
(二) 贝类水产品(虾、蟹、甲鱼等) 加工技术
1750鱼贝类的加工方法
1751人参甲鱼汤罐头及制作方法
1752活性全龟粉
1753甲鱼减肥酥
1754甲鱼爽
1755活甲鱼原浆及其生产方法
1756可溶性全龟和/或全鳖粉的制备方法
1757组合式水解法制取甲鱼浸提液及甲鱼浸提液营养保健食品
1758一种甲鱼补膏
1759一种甲鱼露
1760一种纯鳖粉的生产方法
1761一种甲鱼营养液
1762全甲鱼封装食品及其制作方法
1763鳖蛋及相关蛋类之蛋粉制作方法
1764一种虾蟹食品的保鲜方法
1765用扇贝边制作香肠的工艺方法
(三) 海洋藻类产品加工技术
1766用海带直接制备褐藻胶蜇皮的方法
1767复合海藻酸钠及富碘食品的制法
1768天然食用高碘辅助佐料
1769一种海带食品的加工方法
1770海洋碘冰淇淋
1771一种裙带菜干制品的加工方法
1772含碘智力方便面食品及制作方法

1773一种海洋植物全取液及其制备方法
1774适用于糖尿病患者的海糖蛋白食品
(四) 水产品综合加工技术
1775制备工艺品样食品的反渗法
1776一种用于水产调味品的生产工艺
1777天然海鲜营养素及其制法
1778海珍三黄浆(粉)及加工方法
1779双键营养液及制备方法
1780一种强肾壮阳口服剂及其制作工艺
1781纯天然海生物补钙制剂的制作方法
1782海产品提取液的抗氧化脱腥方法
1783富含营养素的海鲜酱油生产方法
1784天然营养调味盐的加工技术
1785母婴保健营养品系列及其制备方法
1786海蜇保鲜技术
1787海蜇腌制的方法
1788海珍精提取物制品及制备工艺和用途
1789一种含碘海鲜绿色方便面及其汤料
1790海参保健酒及其制作方法
1791蛙油保健制品及其制备方法
1792一种野味药膳的生产方法
1793用蛇提取制备营养品的生产方法
1794一种蝌蚪营养滋补口服液及其制备方法
1795男性保健食品“海鼎”及其制作方法
1796“海童”口服液及其制法
1797卤虫干(粉)生产工艺技术
1798一种含甲壳多糖及其衍生物的人造肉及其制备方法
1799生物保健食品“纯蛇粉”
(五) 人造海产品加工技术
1800人造海蜇的生产方法(1)
1801人工海蜇皮的制作方法(2)
1802一种仿生海参的制作方法
1803人造海参的生产方法
1804鲜味海参方便食品的制作方法
1805仿鱼翅食品的制作工艺
1806仿鲜干贝制品的生产方法
1807一种人造鱿鱼及其生产方法
1808人造全天然螃蟹肉黄的制作方法
五、饲料加工技术
(一) 秸秆饲料加工技术
1809作物秸秆生产饲料的方法
1810利用植物秸秆生产菌体蛋白饲料
1811利用农作物秸秆生产精饲料的方法
1812植物秸秆生物补充饲料的制备方法
1813植物秸秆菌类蛋白养猪饲料
1814高效秸秆酵解微贮饲料的制作方法工艺和用途
1815农作物秸秆生物多菌发酵饲料的生产方法
1816一种秸秆饲料用处理剂及其制造秸秆饲料的方法
1817草秸秆生物饲料催化剂制造及其使用方法
1818稻草饵料制法
1819稻草转化饲料及其制备工艺
1820一种用稻草等作物秸秆制造饲料的方法
1821利用干草、蒿秕类基料生产精饲料的方法
1822用香蕉蕉茎为主原料生产菌体蛋白饲料的方法

1823葵花盘颗粒粕及其制造工艺
1824一种助膨剂及其稻壳或统糠膨化处理新工艺
1825无粮饲料
1826以细绿萍为原料制取饲料的方法
1827牧区压缩饲料加工工艺
1828压缩饲料
1829青饲料砖的加工方法
1830一种制造羊草颗粒粕的方法
1831以草代粮复合饲料
(二) 糟渣饲料加工技术
1832用啤酒糟养殖蚯蚓生产动物蛋白的方法
1833谷物液态酒糟高效浓缩蛋白固体饲料的制备方法
1834酒糟配合饲料及其制造工艺方法
1835利用啤酒废渣生产单细胞蛋白
1836曲酒丢糟的综合利用技术
1837酒糟调质工艺及设备
1838用酒糟生产活性蛋白饲料的方法
1839斜式双网法回收酒精糟液湿粗蛋白饲料工艺方法
1840白酒酒糟发酵培养生产菌体蛋白饲料的方法
1841清香型白酒糟的综合利用方法
1842处理酒精废醪污水回收固形物方法
1843酒精酒糟废液处理工艺
1844食用菌下脚料的开发利用
1845利用酱醋渣生产微生物蛋白饲料 (MPF)
1846一种利用中性亚硫酸铵造纸法制浆废液制备动物蛋白饲料的方法
1847用造纸废液处理秸秆作粗饲料的工艺
1848用亚铵法制浆废液生产饲用舔砖和草饼的方法
1849回收淀粉类发酵糟液中固形物的方法
1850含栲胶废渣饲料及其制法
1851以铬稀土革皮屑提取蛋白质的方法
1852用铬革渣制取饲料蛋白粉、盐基性硫酸铬和颗粒肥料的方法
1853芦丁渣畜禽鱼饲料制造方法
1854味精母液与造纸黑液合成饲料法
1855利用工业废渣和EM活菌生产畜禽和水产动物饲料
1856利用蔗糖蜜发酵酒精废液 (渣) 生产活性酵母高蛋白饲料方法
(三) 饼粕饲料加工技术
1857用不去毒的棉籽饼粕制造饲料的方法
1858饼粕分离脱壳脱毒生产蛋白质饲料
1859菜籽饼粕添加剂发酵脱毒方法
1860菜籽饼粕脱毒新方法
1861菜籽饼脱毒制备饲料蛋白的方法
1862一种菜籽粕化学脱毒方法
1863高效饲料蛋白制取及菜籽饼脱毒联合方法
1864油菜籽饼粕固体发酵去毒制饲料的方法
1865菜籽粕瞬时去涩脱毒法
1866棉籽饼的微生物脱毒方法
1867一种棉籽饼粕化学脱毒方法
1868棉籽饼 (粕) 脱毒制取棉籽蛋白法
1869棉籽饼粕脱毒方法
1870棉籽粕复合脱毒法及生产工艺
1871一种生产脱毒棉籽蛋白饲料的方法
1872利用大豆油脚制取饲料的方法
1873一种饲用粉剂豆油脚的生产方法
1874海星脱毒蛋白饲料及其加工方法

(四) 粪土饲料加工技术

- 1875人粪饲料及其制法
- 1876畜禽粪便转化为动物饲料的方法
- 1877禽畜粪制蛋白饲料加工方法及其设备
- 1878禽粪发酵技术及其所配制的猪用浓缩饲料
- 1879一种将鸡粪处理为无臭肥料或饲料添加剂的方法
- 1880废蚕粪制作对虾饵料的配方工艺
- 1881牛粪厌氧发酵转化饲料的方法
- 1882土壤饲料及其专门生产工艺
- 1883复合型土壤饲料的配制及生产工艺

(五) 鱼虾饲料加工技术

- 1884水产养殖颗粒饵料
- 1885鱼虾饲料粘合剂和方法
- 1886鱼虾饲料防腐抗氧化剂
- 1887一种提高颗粒饲料水中稳定性的方法
- 1888一种鱼虾颗粒饲料的制作方法
- 1889鱼用悬浮颗粒饲料及制造方法
- 1890一种胶原蛋白浮性水产饵料及其生产方法
- 1891鱼虾菌体蛋白饵料组成及其制备方法
- 1892观赏鱼饲料
- 1893鳊鱼配合饲料
- 1894人工孵化鱼花药物壮花方法
- 1895淡水垂钓诱鱼配合饵料及制备工艺
- 1896渔用复合肥及其制造工艺
- 1897鱼用饲料配方
- 1898包膜饵料
- 1899泥鳅人工配合饲料工艺及配方
- 1900微生物淡水鱼饲料
- 1901对虾饵料的生方法
- 1902虾饵料粘合剂
- 1903对虾及鱼贝蟹育苗增益剂
- 1904对虾高蛋白、脂肪的全价饲料
- 1905一种对虾幼体饵料的制作方法
- 1906一种对虾饵料及其制作方法
- 1907微生物发酵法生产具有对虾诱食功能的贻贝蛋白粉
- 1908高效对虾生物饵料的加工工艺
- 1909牛蛙全价颗粒饲料及其制备方法
- 1910牛蛙生长膨化配合饲料
- 1911牛蛙专用有色颗粒饲料
- 1912蛇饲料

(六) 畜禽饲料加工技术

- 1913一种猪饲料的配制方法
- 1914乳猪奶粉
- 1915猪用高蛋白浓缩饲料的造粒方法及其工艺
- 1916奶牛蛋白颗粒料及其制备方法
- 1917制造瘤胃饲料的方法及专用设备
- 1918一种饲养反刍动物的料精及其生产方法
- 1919尿素糖蜜舔块及其工艺方法
- 1920马鹿花饲料及其制备方法
- 1921水貂高蛋白高脂肪颗粒饲料
- 1922水貂饲料防腐抗氧化剂
- 1923热土饲料
- 1924生产高碘鹌鹑蛋的配合饲料
- 1925保健饲料

1926生产低胆固醇高碘鸡蛋的饲料配方
(七) 蜜蜂饲料加工技术
1927一种解毒养蜂法
1928蜂王产卵刺激剂
1929蜂宝组合物及其制造方法
(八) 动物及活性饲料加工技术
1930全营养活性饲料
1931活性饲料及其配方
1932灭蝇生蛆器及其使用方法
1933合成鱼粉
1934一种代鱼粉
1935高效能添加饲料
1936高效能饲料复合添加剂
1937一种复合动物蛋白质饲料
1938一种单细胞蛋白的生产方法
1939生物蛋白饲料的加工工艺
1940硫化变性角蛋白工艺及专用反应器
1941用于回收蛋白质的新型絮凝剂
1942助长蛋白粉添加饲料
1943畜禽营养胶及其生产方法
1944高级全价蛋白饲料添加剂及其生产方法
1945高效复合酶活单细胞活性蛋白——载体鱼粉及其制作方法
1946一种制备高蛋白饲料的方法
1947一种饲用胶原蛋白粉的生产方法
1948水解蛋白工艺
1949生产蛋白粉饲料的方法及其设备
1950复合蛋白饲料及其制造方法
1951一种畜禽饲料蛋白的生产方法
1952膨化角质蛋白饲料及其生产工艺
1953废液蛋白回收生产蛋白饲料的方法
1954一种高蛋白糖化饲料及其制造方法
1955一种高效浓缩饲料
1956特种浓缩饲料系列产品生产新技术和配方
1957浓缩饲料配方及其使用方法
1958一种从屠宰品下脚料——油渣中提取优质蛋白质饲料——脱脂肉粉的加工技术和工艺设备
1959酶化血粉制造方法
1960高蛋白皮革粉动物性饲料及其制造方法
1961一种高效动物蛋白饲料
1962动物蛋白粉生产工艺
1963贻贝蛋白饲料加工方法
1964复合动物蛋白粉
1965作饲料用的高效高蛋白肉粉
1966一种水溶蛋白饲料的制造方法
1967一种饲料粘合剂的生产方法
(九) 饲料发酵技术
1968用风化煤制取腐植酸——微生物蛋白饲料的方法及其产品
1969粗淀粉料混菌固体发酵制备菌体蛋白饲料方法
1970用龟裂链丝菌体作饲料蛋白的方法
1971粗淀粉一步法生产单细胞蛋白技术
1972制备生物防疫饲料方法
1973生化饲料制作剂及其制备饲料的方法
1974沼泽红假单孢菌制剂的制备方法及用途
1975微生物发酵复合菌及其用于发酵储存农作物秸秆生产家畜饲料的方法

1976酵母菌法处理抗菌素制药废水及其废物利用的方法
1977一种新型饲料（益生菌）及其生产工艺
1978益生菌酵母饲料
1979一种微生物饲料的制备方法
1980混菌发酵饲料调制剂及其制备
1981固态发酵生产单细胞蛋白
1982酵母精化颗粒饲料及制备方法
1983利用滤泥发酵生产饲料蛋白的工艺
1984一种发酵生产菌体蛋白饲料的新工艺
（十）饲料综合加工技术
1985促进畜禽增长、增瘦、增蛋的新型饲料
1986饲料热喷工艺
1987饲料着色的新方法
1988饲料防霉剂（1）
1989饲料防霉剂（2）
1990高效饲料发酵酶及其制取方法
1991一种饲料的处理加工方法
1992沙蒿籽饵料粘合剂
1993苦豆综合利用法
1994烟草饲料的制备方法
1995把粗饲料转化成精饲料的生产方法
1996针叶维生素粉的制备方法
1997松针代粮饲料及其生产方法
1998纤维素分解菌群的培养和用于制作饲料的方法及装置
1999橡子饲料
2000禽用饲料复方添加剂及其生产方法
• • • • • [\(收起\)](#)

[农产品深加工技术2000例 下载链接1](#)

标签

评论

[农产品深加工技术2000例 下载链接1](#)

书评

[农产品深加工技术2000例_下载链接1](#)