

# 肉制品添加物的性能与应用



[肉制品添加物的性能与应用\\_下载链接1](#)

著者:黄德智

出版者:中国轻工业出版社

出版时间:2000-1-1

装帧:平装(无盘)

isbn:9787501929245

在肉制品生产、加工、储藏或包装等过程中，除基本成分以外，任何特意加进肉制品内的物质都是食品添加剂，其目的主要对产品起稳定、腌渍、柔嫩、调味、提供香味、增加风味、保持或增添色泽、增加营养、提高产品质量和产品的成品率及增加企业的经济效益的作用。

这些添加物在产品中必须是卫生的、无害的，而且不影响肉制品的营养价值，并且具有防止肉制品变质、增强肉制品感官性状或提高制品质量等作用。

肉制品添加物的种类很多，按照其来源的不同，可以分为天然食品添加剂与化学合成食品添加剂两大类。不同肉制品的区别，除所用的原料肉、操作方法、产品形态不同以外，添加物的配比不同是很重要的因素。掌握添加物的性能及其应用，是非常重要的。

本书介绍了肉制品生产中常用的调味料类、酒类、蔬菜类、食用菌类、粮食类、果品类、蛋奶类、水产类、食品添加剂类、食用油脂类及食用水类的理化性质、添加剂量、肉制品加工方法及配方，有很好的参考价值。

作者介绍:

目录: 绪论  
第一章 调味料类添加物  
第二章 酒类添加物  
第三章 蔬菜类添加物  
第四章 食用菌类添加物  
第五章 粮食类添加物  
第六章 果品类添加物  
第七章 蛋奶类添加物  
第八章 水产类添加物  
第九章 食品添加剂类添加物  
第十章 食用油脂类添加物  
第十一章 食用水  
• • • • • [\(收起\)](#)

[肉制品添加物的性能与应用 下载链接1](#)

标签

评论

-----  
[肉制品添加物的性能与应用 下载链接1](#)

书评

-----

