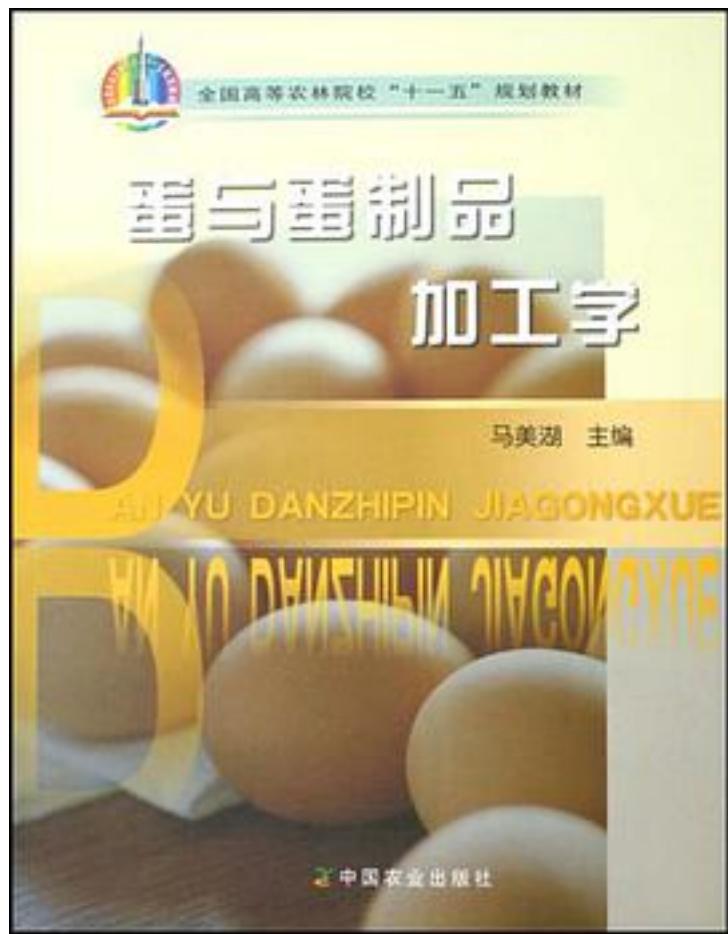


蛋与蛋制品加工学



[蛋与蛋制品加工学_下载链接1](#)

著者:马美湖

出版者:

出版时间:2000-1

装帧:

isbn:9787109106161

《全国高等农林院校十一五规划教材·蛋与蛋制品加工学》不仅系统地介绍了蛋的形成与结构、化学成分与特性、品质鉴别与分级、贮运保鲜等蛋品科学方面的基本理论知识，而且对皮蛋、咸蛋、糟蛋、干蛋品、湿蛋品、蛋粉、冰蛋品、蛋黄酱、蛋类罐头、蛋

品饮料、鸡蛋酸奶、方便蛋. 制品、蛋类果冻、铁蛋、醉蛋等蛋品加工技术做了比较全面的介绍，尤其对洁蛋生产、液态蛋加工、风味熟蛋制品、蛋内有效成分的提取与利用、传统蛋制品生产机械化等最新内容做了大量的介绍，既系统反映了蛋品科学的基础理论知识，又对蛋品加工技术与产品的国内外最新开发研究进展做了较多的介绍。为提高蛋品工业的经济效益，还详细介绍了禽蛋中溶菌酶、卵磷脂、胆固醇、免疫球蛋白、蛋清寡肽、蛋黄油、鸡卵类黏蛋白等功能性成分的提取技术。

作者介绍:

目录:

[蛋与蛋制品加工学 下载链接1](#)

标签

评论

不全，老师上课讲的内容很多都没有。文字还是比较有条理的，但是图表能不能搞得更清楚点，找数据要找半天。

[蛋与蛋制品加工学 下载链接1](#)

书评

[蛋与蛋制品加工学 下载链接1](#)