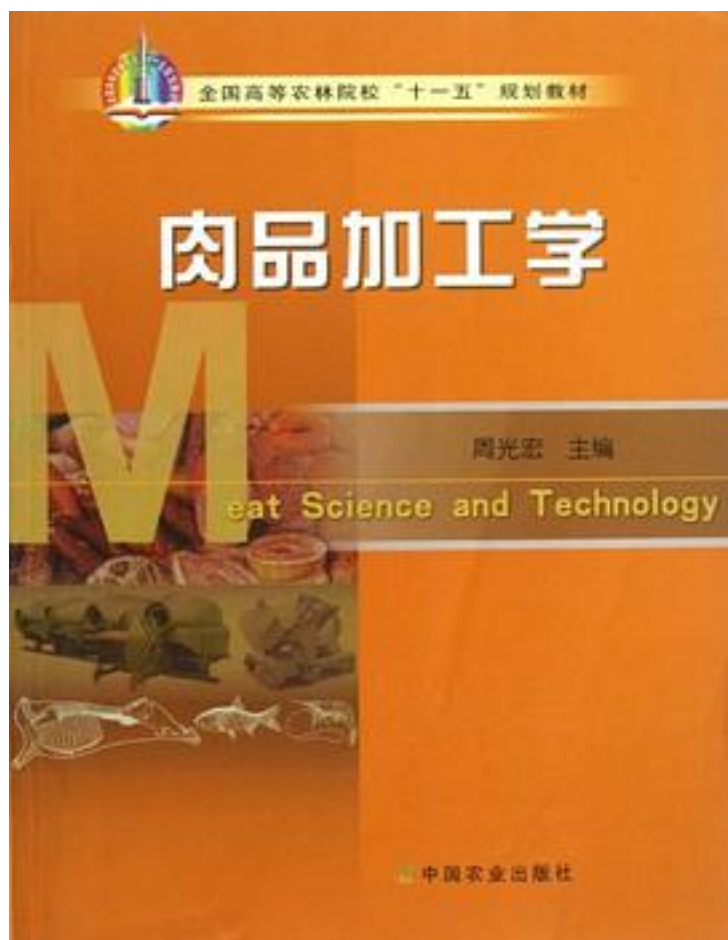


# 肉品加工学



[肉品加工学\\_下载链接1](#)

著者:周光宏

出版者:

出版时间:2008-7

装帧:

isbn:9787109127494

《全国高等农林院校十一五规划教材·肉品加工学(高)》重点介绍肉品学基础理论、肉制品加工原理和技术，力求反映现代肉品学的进展和肉制品加工新技术。全书共分16章，主要内容包括肉的概念和肉制品分类、肉的生成与肉用动物品种、肉的组织结构和化

学组成、畜禽屠宰与胴体分级分割、肌肉生理生化、肉品贮藏保鲜与物流管理、肉品质  
量、肉品加工的辅料、肉制品加工原理、主要肉制品加工工艺和肉品安全控制、  
畜禽副产品综合利用和水产品加工技术等。

作者介绍:

目录:

[肉品加工学\\_下载链接1](#)

## 标签

肉品

## 评论

-----  
[肉品加工学\\_下载链接1](#)

## 书评

-----  
[肉品加工学\\_下载链接1](#)