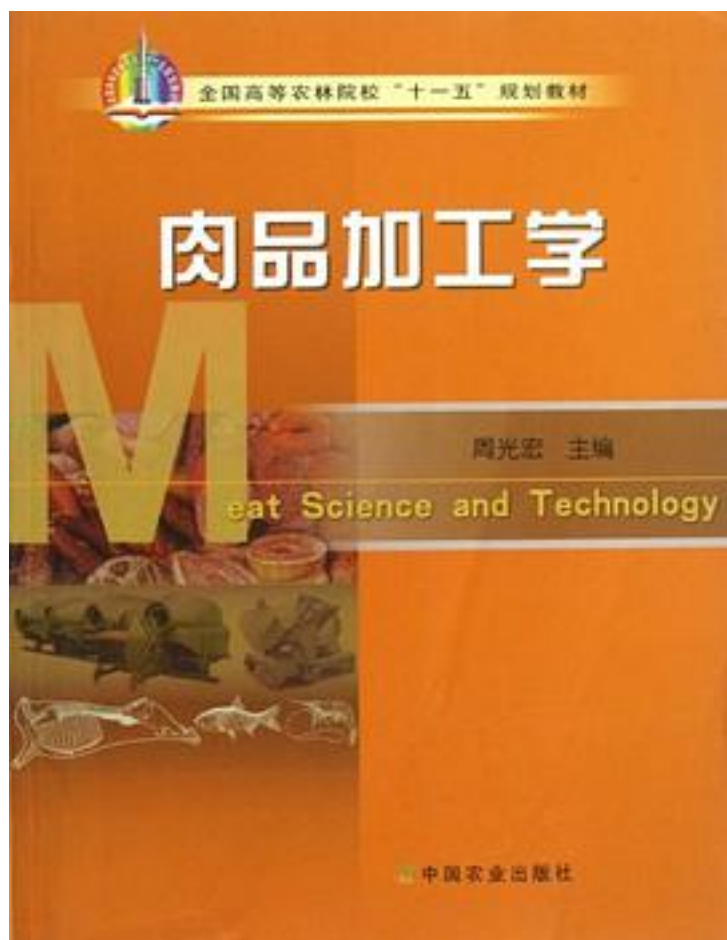


肉品加工学



[肉品加工学_下载链接1](#)

著者:周光宏 编

出版者:

出版时间:2009-3

装帧:

isbn:9787109134324

《肉品加工学》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](#)