

肉品科学与技术

Meat Science and Technology

精品课程

Asadai has been running one of the biggest domain and web hosting sites in Korea since they were. More than 3,000,000 people have visited our website. www.asadai.com. korean registration, web hosting.



首页 | 食品学院 | 学院实验中心 | 课程描述 | 教师队伍 | 课程教学 | 视频教学 | 实践教学 | 学习园地 | 成果展示 | 教学效果 | 在线测试 | 肉品科学研究室 | 互动专栏

教学大纲

教学课件

课程教案

教学进程和教学日历

作业习题

试卷样板

参考文献

课程成果展示

- 学生课程设计

- 创新成果展示



参考文献

HOME > 课程教学 > 参考文献

主要参考书

- [1] Ranken, M. D. Handbook of Meat Product Technology. Blankwell Science Ltd Editorial Officers: Osney Mead, Oxford OX2 0EL, 2000
- [2] Cross, H. R., Vrerby, A. J. World Animal Science, B3. Meat Science and Technology. Elsevier Science Publishers B. V., 1988
- [3] Lawrie, R. A. Meat Science. Second Edition, Rober Maxwell M. C. Publisher, 1987
- [4] Romans, J. R., Costello, W. J., Jones, K. W. The Meat We Eat. 12th. The Interstete Publisher, Inc. Danville, Illinois, 1977
- [5] Lawrie, R. A. Developments in Meat Science-4. Elsevier Applied Science, London, 1988
- [6] 葛长荣, 马美湖主编. 肉与肉制品工艺学. 北京: 中国轻工业出版社, 2002
- [7] 孔保华, 罗欣主编. 肉制品工艺学. 哈尔滨: 黑龙江科学技术出版社, 1996
- [8] 周光宏主编. 肉品学. 北京: 中国农业出版社, 1999
- [9] 黄德智, 张向生编著. 新编肉制品生产工艺与配方. 北京: 中国轻工业出版社, 1998
- [10] 陈明造. 肉品加工理论与应用. 台湾: 艺轩图书出版社, 1983
- [11] 陈伯祥. 肉与肉制品工艺学. 南京: 江苏科学技术出版社, 1993
- [12] 周光宏主编. 畜产品加工学. 北京: 中国农业出版社, 2002
- [13] 黄德智编. 肉制品添加物德性能与应用. 北京: 中国轻工业出版社, 2001
- [13] 孔保华, 孟祥晨编著. 肉品消费指南. 北京: 农村读物出版社, 2000
- [14] 孔保华, 张兰威. 肉制品加工技术. 哈尔滨: 黑龙江科学技术出版社, 1996
- [15] 闽连吉. 肉类食品工艺学. 北京: 中国商业出版社, 1992
- [16] Shahidi, F. 著, 李洁, 朱国富译. 肉制品与水产品的风味. 北京: 中国轻工业出版社, 2001
- [17] 石永福, 张才林, 黄德智, 张海生. 肉制品配方1800例. 北京: 中国轻工业出版社, 1999
- [18] 骆承庠主编. 畜产品加工学. 哈尔滨: 黑龙江朝鲜民族出版社, 1985
- [19] 冯志哲等. 食品冷冻工艺学. 上海: 上海科学技术出版社, 1984
- [20] 中国肉类食品综合研究中心编译. 肉类科学辞典. 北京: 中国商业出版社, 1988

主要参考杂志:

1. 肉品工业
2. 肉类研究
3. 食品科学
4. 食品与发酵工业
5. 食品工业科技
6. 食品工业
7. 食品与机械
8. 黑龙江畜牧兽医杂志
9. 农业工程学报

地址: 中国 哈尔滨 香坊区木材街59号 电话: +86-451-55190114 邮编: 150030 neauxcb@126.com

Copyright(2008) 东北农业大学

