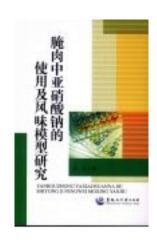
腌肉中亚硝酸钠的使用及风味模型研究



作者: 宋永著

出版社:哈尔滨:黑龙江大学出版社

出版日期: 2008.08

总页数: 146

介绍:本书主要对亚硝酸钠添加量、产品存放时间、原料肉部位、加热时间、异抗坏血酸的添加、腌制时间等一系列影响肉制品中亚硝酸钠含量的因素进行了研究。

说明: 登录教客网 (https://www.jiaokey.com/book/detail/12083292.html) 查找全本阅读方式

腌肉中亚硝酸钠的使用及风味模型研究 评论地址: https://www.jiaokey.com/book/detail/12083292.html

教客网提供千万本图书阅读地址。

https://www.jiaokey.com/book/detail/12083292.html

书名: 腌肉中亚硝酸钠的使用及风味模型研究