

不同加工条件对牛肉肌内胶原蛋白特性及肉品质影响研究



作者：牛君责任编辑：（中国）常海军

出版社：成都:西南交通大学出版社, 2019. 06

总页数：210

说明：登录教客网（<https://www.jiaokey.com/book/detail/14732530.html>）查找全本阅读方式

不同加工条件对牛肉肌内胶原蛋白特性及肉品质影响研究 评论地址：

<https://www.jiaokey.com/book/detail/14732530.html>

教客网提供千万本图书阅读地址。

<https://www.jiaokey.com/book/detail/14732530.html>

书名：不同加工条件对牛肉肌内胶原蛋白特性及肉品质影响研究