

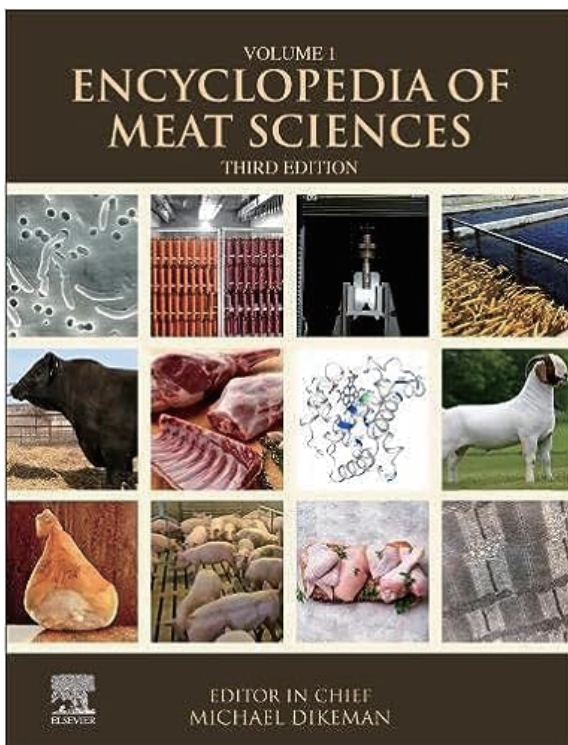
MRWs 백과사전

우리는 대부분 저널에 실린 글을 통해 학문적 문헌을 접하게 됩니다. 하지만 연구자는 학제적 연구를 통해 새로운 주제 영역을 발견함과 동시에 기반이 되는 지식에 접할 수 있는 권위있는 수단이 필요합니다. MRWs는 이에 도움을 줄 수 있습니다. 연구자와 학생들이 새로운 분야와 학제적 연구에 필요한 지식과 신뢰를 구축할 수 있는 기반 지식을 제공하기 때문입니다.

87%

ScienceDirect사용자들은 그들의 작업에 기반 연구 정보가 필요하다고 생각합니다.

Source: TechValidate survey of 270 users of Elsevier ScienceDirect. TechValidate. TVID: 9D4-230-2AD



Encyclopedia of Meat Sciences, 3rd Edition

ISBN: 9780323851251

저자: M. Dikeman

출판 년도 : 2023

총 3권으로 구성된 Encyclopedia of Meat Sciences의 3번째 판은 농업 및 식품 과학 연구자들이 참고할 수 있는 최신 참고서입니다. 이 도서는 세계적인 전문가들이 쓴 250편이 넘는 뛰어난 아티클로 구성되어 있으며, 보존 및 가공을 위한 전략과 함께 육류를 위한 동물 생산 및 수확 관련 과학 기술 정보를 제공합니다. 12개의 주제 섹션에는 동물, 가금류, 어류 및 일반적으로 '양식' 또는 '수확'되는 다른 종의 생산적 측면과 육류 보존 및 가공, 소비자 문제가 포함됩니다. 이번 판에서는 동물의 유전자 편집, 지속 가능성, 동물원성 질환 등 최근 몇년간의 주요 과학 발전을 다루는 챕터가 추가되었습니다. 또한, 챕터를 구조화하여 일관성있는 내용을 제공하고 연구자에게 내용의 명확성과 접근성을 극대화합니다. 각 챕터에는 내용 강조를 위한 이미지, 차트, 그래프 및 도표 등이 포함됩니다.

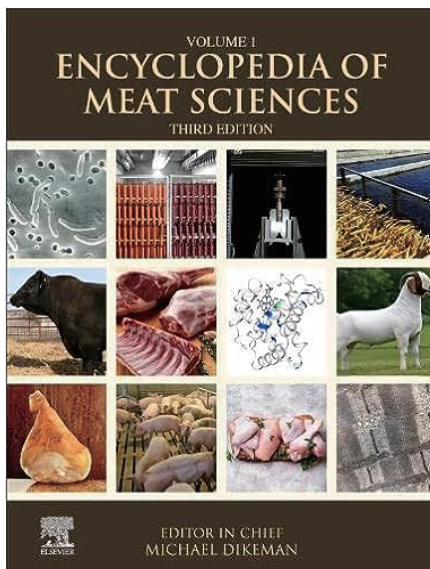
Meet the editors

Editor-in-Chief

M. Dikeman

Michael E. Dikeman; Born in the state of Kansas, USA. Received B.S. and Ph.D. degrees from Kansas State University and M.S. degree from Michigan State University. Professor at Kansas State University from 1970 to present. He teaches courses ranging from beginning animal/meat science to graduate level. His research interests include effects of genetics and management systems for livestock production on carcass composition and meat quality. He has particular interests in postmortem technology to enhance meat quality, and in effects of meat cookery on tenderness. He received the Meats Research Award from the American Society of Animal Science. He served as President of the American Meat Science Association, and the Federation of American Societies of Food Animal Sciences.

Table of contents



1. Species of “farmed” and/or “harvested” ruminant animals (cattle, sheep, goats, and deer) and production and management systems – breeds and animal breeding, nutrition, transportation, sustainability, biomethane production, antibiotic use.
2. Species of “farmed” and/or “harvested” non ruminant animals (swine, poultry, fish/seafood) – genetics and genomics, nutrition, stunning and harvesting, diet/health issues of meat produced, diseases of major concern.
3. Animal, poultry, and fish growth and composition – growth patterns, growth promotants, muscular hypertrophy, muscle and adipose tissue growth, efficiency, physiology
4. Meat preservation – freezing, canning, salting and smoking, fermentation, irradiation.
5. Comminuted meat products – batters and emulsions, curing agents, types of sausages, functional ingredients, ethnic products, safety, diet/health concerns
6. Intact muscle products – curing and smoking, packaging, safety, injection enhancement, labeling, ethnic products
7. Laboratories and instrumentation – physical and chemical analyses, proteomic technology, lab accreditation, drug residues, tenderness prediction instruments
8. Chemical and Physical characteristics of meat – color and pigment, pH measurement, protein functionality, glycogen and glycolysis, conversion of muscle to meat
9. Meat Safety – HACCP, food borne zoonosis, microorganism contamination, animal health risk analysis, government regulations, emerging pathogens, parasites
10. Societal issues – animal well-being, sustainability, environmental impact of meat production, traceability, labeling, diet/health concerns, organic vs conventional production
11. Professional societies and industry/trade organizations; research and educational institutions; animal rights and welfare organizations
12. Meat palatability – flavor development, warmed-over flavor, tenderness, cooking, cultural and ethnic preferences

더 자세한 내용은 아래 링크를 방문해주세요.

<https://shop.elsevier.com/books/encyclopedia-of-meat-sciences/dikeman/978-0-323-85125-1>

더 알아보기

ScienceDirect에서 책의 강력한 잠재력을 활용하기 위해서는 eBook 솔루션 매니저에게 연락하거나 웹사이트를 방문해주시오 : <https://www.elsevier.com/ko-kr/solutions/sciencedirect>