

<<兽医卫生检验>>

图书基本信息

书名：<<兽医卫生检验>>

13位ISBN编号：9787109106772

10位ISBN编号：7109106772

出版时间：2006-12

出版时间：中国农业出版社

作者：曲祖乙

页数：301

字数：348000

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## <<兽医卫生检验>>

### 内容概要

本教材由多年从事兽医卫生检验教学、科研和生产实践的具有高级职称的教师、专家编写。重点介绍动物性食品的污染及控制；畜禽的宰前检疫和屠宰加工过程中的卫生检验；屠畜(禽)常见传染病、寄生虫病、宰后常见病变及品质异常肉的鉴定与处理；肉及肉制品、食用动物油脂、乳与乳制品、蛋与蛋制品及水产品的卫生检验。

各章后有复习思考题及实训指导等。

内容求新求实，注重实践环节。

可供高职高专畜牧兽医专业、兽医专业、动物防疫检疫专业、畜产品加工与检验专业和相关专业的教学之用，也可作为本专业和相关专业人员的业务参考书。

## &lt;&lt;兽医卫生检验&gt;&gt;

## 书籍目录

前言绪论第一章 动物性食品污染与控制 第一节 生物性污染 一、内源性污染 二、外源性污染 三、生物性污染的控制与监测 第二节 非生物性污染 一、化学性污染 二、放射性污染 三、非生物性污染的控制与监测 第三节 食物中毒 一、食肉感染 二、微生物性食物中毒 三、化学性食物中毒 四、生物毒素性食物中毒 第四节 盐酸克伦特罗(瘦肉精)中毒 一、盐酸克伦特罗 二、猪的盐酸克伦特罗中毒症状 三、人的盐酸克伦特罗中毒症状 四、盐酸克伦特罗的管理 复习思考题第二章 屠宰加工企业的卫生要求 第一节 屠宰加工企业选址和布局的卫生要求 一、屠宰加工企业选址的卫生要求 二、屠宰加工企业场址布局的卫生要求 第二节 屠宰加工场所的卫生要求 一、宰前饲养场 二、病畜隔离圈 三、候宰圈 四、急宰车间 五、屠宰加工车间 六、分割车间 七、冷库 八、无害化处理场所 第三节 屠宰加工场所的消毒 一、车间的消毒 二、圈舍场地的消毒 三、车船和其他运输工具的消毒 第四节 屠宰污水的净化处理 一、屠宰污水的处理方法 二、常用屠宰污水生物处理系统 三、屠宰污水的测定指标 复习思考题第三章 屠宰动物收购与运输检疫 第一节 屠宰动物收购检疫 一、收购检疫的目的和意义 二、收购检疫的组织与方法 第二节 屠宰动物运输过程的兽医卫生监督 一、运输前的准备 二、运输过程中的管理与兽医卫生监督 三、到达目的地时的兽医卫生监督 复习思考题第四章 屠宰动物的宰前检疫与管理 第一节 屠畜的宰前检疫与管理 .....第五章 屠宰加工过程的兽医卫生监督第六章 屠宰动物的宰后检验第七章 常见传染病的鉴定与卫生处理第八章 常见寄生虫病的鉴定与卫生处理第九章 宰后肉的变化与卫生检验第十章 肉的加工保藏及肉制品的卫生检验第十一章 品质异常肉的鉴定与卫生处理第十二章 屠宰加工副产品的卫生检验第十三章 乳的卫生检验第十四章 蛋的卫生检验第十五章 水产品的卫生检验实训指导附录 生猪屠宰管理例附录 畜禽病害胴体及其产品无害化处理规程主要参考文献

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>