

<<动物性食品卫生检验>>

图书基本信息

书名：<<动物性食品卫生检验>>

13位ISBN编号：9787109144132

10位ISBN编号：7109144135

出版时间：2010-3

出版时间：中国农业出版社

作者：王雪敏 编

页数：279

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>

## <<动物性食品卫生检验>>

### 内容概要

动物性食品卫生检验是一门综合性、应用性课程。

本教材共分十一章，主要介绍动物性食品的污染与控制，屠宰加工的兽医卫生监督与检验，屠宰畜禽常见疫病的检疫检验与处理，组织器官病变和品质异常肉的检验与处理，农贸市场肉类的卫生监督与检验，肉与肉制品、乳与乳制品、蛋与蛋制品及水产品的卫生检验，屠宰加工副产品的卫生检验，废弃品的处理及屠宰加工企业的消毒。

各章后有情境训练，并根据实践教学需要，附有实训指导。

内容求新求实，引用了现行最新国家标准，注重实践环节。

可供高职高专动物医学、动物防疫与检疫、动物产品加工与检测、食品检测、畜牧兽医等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。

## <<动物性食品卫生检验>>

### 书籍目录

第二版前言第一版前言绪论第一章 动物性食品的污染与控制 第一节 动物性食品污染的分类与途径 第二节 动物性食品污染的危害 第三节 动物性食品污染的控制 【情境训练】第二章 屠宰加工的兽医卫生监督与检验 第一节 屠宰加工企业的建立及其卫生要求 第二节 畜禽宰前检疫与宰前管理 第三节 屠宰加工过程的兽医卫生监督 第四节 畜禽宰后的兽医卫生检验 【情境训练】第三章 屠宰畜禽常见疫病的检疫检验与处理 第一节 常见传染病的检疫检验与处理 第二节 常见寄生虫病的检疫检验与处理 【情境训练】第四章 组织器官病变和品质异常肉的检验与处理 第一节 局限性和全身性组织病变的检验与处理 第二节 器官病变的检验与处理 第三节 肿瘤的检验与处理 第四节 性状异常肉的检验与处理 第五节 中毒畜禽肉的检验与处理 【情境训练】 .....第五章 肉与肉制品的卫生检验第六章 农贸市场肉类的卫生监督与检验第七章 乳与乳制品的卫生检验第八章 蛋与蛋制品的卫生检验第九章 水产品的卫生检验第十章 屠宰加工产品的卫生检验第十一章 废弃品的处理及屠宰加工企业的消毒实训指导附录主要参考文献

<<动物性食品卫生检验>>

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>