

<<畜禽屠宰分割加工机械设备>>

图书基本信息

书名：<<畜禽屠宰分割加工机械设备>>

13位ISBN编号：9787109170957

10位ISBN编号：7109170950

出版时间：2013-1

出版时间：杨华建 中国农业出版社 (2013-01出版)

作者：杨华建 编

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>

<<畜禽屠宰分割加工机械设备>>

内容概要

《畜禽屠宰分割加工机械设备》从我国的畜禽屠宰加工出发，参照国际先进畜禽屠宰加工技术，分别对猪、牛、羊、家禽屠宰、分割加工的基础知识、基本操作技术、电气控制、设备选型等作了系统阐述，其中《畜禽屠宰分割加工机械设备》重点介绍了畜禽屠宰加工机械设备的用途、结构特点、操作规程、维护与保养及卫生安全等。

可作为畜禽生产及屠宰加工企业的管理与操作人员的培训教材，也可用作大中专院校的食品工程、畜产品加工、畜牧等专业师生的教学、实习参考书。

<<畜禽屠宰分割加工机械设备>>

作者简介

杨华健，1958年10月出生，1978年3月参加工作，中共党员，大学本科文化程度，高级工程师。现任青岛建华食品机械制造有限公司总经理；山东省胶州市中云街道办事处西宋戈庄村党支部书记；西宋商会会长；中云商会会长；胶州市工商联副会长；胶州市政协常委；青岛市工商联执委；青岛市政协委员。

曾荣获胶州市、青岛市“有突出贡献的政协委员”、“优秀社会主义事业建设者”、“劳动模范”、“优秀民营企业家”、“专业技术拔尖人才”、“中国肉类产业科技创新领军人物”、“中国肉类食品行业影响力企业家”等荣誉称号。

<<畜禽屠宰分割加工机械设备>>

书籍目录

序言 前言 第一章生猪屠宰加工工艺及设备 第一节生猪屠宰加工工艺 一、生猪屠宰加工工艺流程 二、主要工序说明 第二节生猪屠宰设备 一、生猪致昏设备 二、生猪输送机 三、卧式刺杀平板输送机 四、悬挂输送设备 五、立式洗猪机 六、气动卸猪器 七、生猪浸烫设备 八、生猪刨毛设备 九、V形预剥输送机 十、卧式滚筒剥皮机 十一、坡式提升(下降)机 十二、自动燎毛炉 十三、清洗抛光机 十四、同步检验设备 十五、胴体劈半设备 十六、分割设备 十七、副产品加工设备 第二章牛屠宰加工工艺及设备 第一节牛屠宰加工工艺 一、牛屠宰加工工艺流程 二、主要工序说明 第二节牛屠宰设备 一、牵牛机 二、翻板箱 三、气动击晕枪 四、组合旋转式宰杀箱 五、电刺激设备 六、扯皮机 七、劈半锯 八、牛胴体清洗机 九、悬挂输送设备 十、白内脏同步卫检设备 十一、四分体升降机 十二、分割输送系统 十三、主要配套设备 十四、清洗消毒装置 十五、副产品处理设备 第三章羊屠宰加工工艺及设备 第一节羊屠宰加工工艺 一、羊屠宰加工工艺流程 二、主要工序说明 第二节羊屠宰设备 一、V形输送机 二、羊扯皮设备 三、胴体清洗器 四、羊皮输送机 五、放血悬挂输送机 六、扯皮悬挂输送机 七、胴体加工悬挂输送机 八、进出排酸间悬挂输送机 九、手推线 十、红、白内脏同步卫检悬挂输送机 十一、红内脏挂钩和白内脏托盘清洗器 十二、头、蹄同步卫检悬挂输送机 十三、参考设备 第四章家禽屠宰加工工艺及设备 第一节家禽屠宰加工工艺 一、家禽屠宰加工工艺流程 二、主要工序说明 第二节家禽屠宰设备 一、笼箱输送机 二、笼箱清洗机 三、水浴电晕机 四、悬挂输送设备 五、强力喷淋预烫机 六、自动浸烫设备 七、家禽褪羽设备 八、浸蜡、冷蜡、脱蜡设备 九、精处理池 十、自动取内脏设备 十一、挂拍清洗机 十二、胴体清洗机 十三、自动切爪机 十四、卸钩器 十五、预冷设备 十六、滚筒沥水机 第五章畜禽屠宰加工生产线的电气控制系统 第一节电气设备与安装要求 一、中央控制柜 二、现场操作箱 三、接线盒 四、传感器 五、电磁阀 第二节常用电器件与选用要求 一、系统中常用电器件 二、电器件的选用要求 第三节电气设备检查与维护保养 一、电气设备的检查要点 二、维护保养 第六章畜禽屠宰加工生产线安全操作及维护保养 第一节畜禽屠宰加工生产线设备通用技术条件 一、设备操作人员上岗前培训 二、畜禽屠宰加工设备卫生要求 三、畜禽屠宰加工设备一般技术要求 第二节主要作业系统或关键单机安全操作规程 一、悬挂输送系统 二、地面输送机 三、致昏或电击晕设备 四、浸烫设备 五、刨毛、褪羽设备 六、剥(扯)皮设备 七、劈半设备 八、清洗、消毒设备 九、切割设备 十、风送系统 十一、燎毛设备 十二、牛用宰杀箱 十三、家禽用自动浸蜡熔蜡机 十四、家禽用冷蜡机 十五、家禽用螺旋预冷机 第七章畜禽屠宰分割加工生产线成套设备的选型 一、成套设备选型的依据与基本原则 二、成套设备选型参考 附录 附录一中华人民共和国国家标准生猪屠宰操作规程 附录二中华人民共和国国家标准牛屠宰操作规程 附录三中华人民共和国国内贸易行业标准生猪定点屠宰厂(场)资质等级要求 参考文献

<<畜禽屠宰分割加工机械设备>>

章节摘录

版权页：插图：（二）待宰 经过断食和停水的家禽，要分批运到待宰车间的活禽待宰区，并将活禽吊挂到悬挂输送线上。

（三）致昏 上挂后的家禽由悬挂输送线输送至致昏区。

目前致昏方法主要有二氧化碳气体麻醉和水浴电晕两种方式，二氧化碳气体麻醉是目前比较先进的致昏方式，但是因其成本相对较高，且对肉品的品质和颜色带来一些不利影响，因而使用不如水浴电击晕普遍。

水浴电晕时：工作电压不大于110伏，电晕时禽只通过电晕槽时间要适当，以在电晕后60秒内能自动苏醒为宜。

（四）刺杀放血 将致昏后的家禽进行刺杀放血，刺杀放血一般采用人工放血，通常有三种方式：口腔放血、切颈放血（用刀切断气管、食管、血管）及动脉放血。

家禽在放血完毕进入浸烫设备前，其呼吸作用应完全停止，避免浸烫设备内的污水吸进禽体肺脏而污染胴体。

放血时间鸡一般为2~3分钟，鸭、鹅3~4分钟。

冬季的放血时间应比夏季延长5~10秒。

（五）浸烫、褪羽 家禽宰杀放血后要立即浸烫、褪羽，这是家禽屠宰加工生产线的核心工序。

由于鸭、鹅等水禽的外层羽毛具有防水特性，浸烫前需要用高压喷淋将鸭、鹅羽毛打湿后再进行浸烫。

一般鸡的浸烫温度58~62℃、时间为45~90秒，鸭、鹅的浸烫温度为61~63℃、时间为150~240秒。

浸烫完毕后禽体由悬挂输送机输送至褪羽机进行褪羽，褪羽时应在家禽胴体喷淋40℃温水，褪羽机应当根据屠宰批次的种类及个体大小进行调节。

（六）浸蜡、冷蜡、脱蜡 鸭鹅等水禽浸烫、褪羽后，由于残留绒毛较多，需要进行浸蜡、冷蜡、脱蜡处理。

脱蜡后鸭、鹅的羽毛褪净率可以达到95%以上，一般屠宰能力在3000只/小时以上的生产线采用机械剥蜡，3000只/小时以下的生产线通常采用人工剥蜡。

（七）净小毛 禽体褪羽后仍残留着细小绒毛及血管毛，必须再进行一次手工净小毛过程。

由于该部分使用人工较多，用水量较大，要做好通风系统的设计和确保排水畅通以及足够的照明度。

（八）取内脏 取内脏作业主要有两种方式：自动联合作用装置和人工辅助流水线生产。

自动联合作业装置采用机械手完成割肛、开膛、净膛工序，实现了自动化加工，不但可以提高生产线的加工能力，保证肉品加工质量的稳定，还极大地减轻了工人的劳动强度。

但该设备对家禽胴体体形的均匀性要求较高，国内大多数养殖场难以提供适合自动联合作业装置作业的活禽，因而国内多为人工辅助流水线生产作业方式。

（九）预冷 净膛后的胴体进入预冷。

预冷是将净膛后的胴体置于0~4℃的低温环境中，经过一定的时间将胴体温度降至7℃以下，可保证产品后期加工及冻品的品质。

预冷主要有风冷、水冷、喷淋冷却和湿冷四种方式。

风冷采用循环流动的气流来冷却胴体，是一种前期投入比较经济的预冷方式。

其缺点是由于气流流动带走热量的同时还带走胴体表面的水分。

使胴体表面干燥，失水多，影响产品质量。

<<畜禽屠宰分割加工机械设备>>

编辑推荐

《畜禽屠宰分割加工机械设备》试图简要阐述畜禽屠宰分割加工工艺，设备用途及工作原理、主要结构与特点，操作要点，设备选型、维护与保养，卫生与安全等有关知识，使之对从事具体的管理与操作人员进行有效的指导。

<<畜禽屠宰分割加工机械设备>>

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>