

<<肉乳加工实用技术>>

图书基本信息

书名：<<肉乳加工实用技术>>

13位ISBN编号：9787227044451

10位ISBN编号：7227044459

出版时间：2010-2

出版时间：宁夏人民出版社

作者：李亚蕾 编

页数：164

字数：123000

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>

<<肉乳加工实用技术>>

内容概要

《肉乳加工实用技术》共有两大章分别写肉与肉制品和乳与乳制品主要什么是肉与肉制品，第一章主要写了畜禽品种、屠宰分割加工和卫生检验、肉的组织结构及成分、肉的营养品质、肉品的贮藏保鲜、肉制品加工原理、中式肉制品.....。

第二章主要介绍了乳畜的品种上、乳的化学组成和性质、原料乳卫生质量控制、消毒乳加工、炼乳和乳粉的加工、奶油、发酵乳.....等内容。

<<肉乳加工实用技术>>

书籍目录

- 第一章 肉与肉制品 第一节 畜禽品种
- 1.什么是肉与肉制品？
 - 2.什么是瘦肉、肥肉、下水和野味？
 - 3.什么是鲜肉、冷却肉、冷冻肉？
 - 4.什么是分割肉和剔骨肉？
 - 5.什么是屠宰率和瘦肉率？
 - 6.我国主要的猪种有哪些？
 - 7.世界主要的猪种有哪些？
 - 8.何谓杂交商品猪？
 - 9.我国主要的牛种有哪些？
 - 10.世界主要的肉牛品种有哪些？
 - 11.我国主要的绵羊品种有哪些？
 - 12.世界主要的绵羊品种有哪些？
 - 13.我国主要的山羊品种有哪些？
 - 14.世界主要的山羊品种有哪些？
 - 15.我国主要的鸡种有哪些？
 - 16.世界主要的鸡种有哪些？
 - 17.我国主要的鸭种有哪些？
 - 18.世界主要的鸭种有哪些？
 - 19.我国主要的鹅种有哪些？
 - 20.世界主要的鹅种有哪些？
 - 21.其他肉用禽类有哪些？
 - 22.其他肉用动物有哪些？
- 第二节 屠宰分割加工和卫生检验
- 1.屠宰厂厂址选择应注意哪些问题？
 - 2.对屠宰厂厂房有何要求？
 - 3.屠宰厂主要的卫生设施有哪些？有什么要求？
 - 4.对屠宰厂供、排水的卫生要求有哪些？
 - 5.屠宰厂主要由哪些车间所构成？各车间的作用是什么？
 - 6.畜禽在屠宰前为什么要进行宰前检验？
 - 7.宰前检验的方法是什么？
 - 8.宰前发现的病畜应如何处理？
 - 9.畜禽宰前管理包括哪些内容？
 - 10.家畜屠宰包括哪些环节？
 - 11.何谓致昏？主要的致昏方法有哪些？
 - 12.刺杀放血的方法有哪些？
 - 13.猪的浸烫和褪毛是如何进行的？
 - 14.如何进行屠体的去头、开膛、劈半及胴体整修？
 - 15.家禽屠宰包括哪些环节？
 - 16.家禽屠宰与家畜屠宰的不同之处是什么？
 - 17.为什么要进行宰后检验？
 - 18.宰后检验的内容是什么？
 - 19.如何进行猪胴体的分割
 - 20.如何进行牛胴体的分割？
 - 21.如何进行羊胴体的分割？

<<肉乳加工实用技术>>

22.何谓肉的排酸？

第三节 肉的组织结构及成分 1.动物胴体主要由哪几部分组成？

2.肉由哪些化学物质组成？

3.肉中的蛋白质分几类？

4.肌肉蛋白质营养价值如何？

5.动物脂肪的主要成分是什么？

6.什么是中性脂肪？

动物脂肪中有哪些主要的脂肪酸？

7.什么是浸出物？

肉中主要的浸出物有哪些？

8.肉中有哪些主要的维生素？

9.肉中主要的矿物质有哪些？

10.不同动物、不同部位的肉其营养价值相同吗？

第四节 肉的食用品质 1.屠宰后放置一段时间肉为什么会发硬？

2.鲜肉放置时间长为什么颜色会改变？

3.如何保持鲜肉的颜色不变？

4.何谓真空包装和气调包装？

5.常用何种抗氧化剂保持肉色？

6.熟肉颜色为什么是灰褐色的？

7.腌肉的颜色为什么是红色的？

8.某些肉制品的颜色为什么是红色？

9.何谓肉的嫩度？

如何评定肉的嫩度？

10.影响肉嫩度的因素有哪些？

11.如何进行肉的人工嫩化？

12.什么是肉的系水力？

第五节 肉品的贮藏保鲜 1.鲜肉中微生物的来源途径有哪些？

2.肉类腐败变质时有什么感官变化？

3.肉品保鲜方法有哪些？

4.什么是冷却保鲜？

肉品冷却方法有哪些？

5.什么是空气冷却法？

冷却时间如何确定？

6.什么是液体冷却法？

7.什么是冷却肉的贮藏？

如何进行？

8.什么是急速冷却和超急速冷却？

9.什么是冷冻保鲜？

10.什么是缓慢冻结和快速冻结？

11.快速冻结有哪些优点？

12.肉品冻结的方法有哪些？

13.什么是静止空气冻结法和鼓风冻结法？

14.什么是板式冻结法？

15.什么是液体冻结法？

常用的制冷剂有哪些？

16.什么是肉的冻藏？

17.如何选择冻藏条件？

<<肉乳加工实用技术>>

18.肉在冻结和冻藏期间会发生哪些变化？

19.肉解冻的方法有哪些？

20.解冻肉应注意哪些问题？

21.何谓辐射保鲜？

22.何谓辐射源？

23.常用辐射的剂量单位是什么？

24.辐射贮藏的优点是什么？

其结果如何？

25.辐射过程包括哪些环节？

..... 第六节 肉制品加工原理 第七节 中式肉制品加工 第二章 乳与乳制品 第一节 乳畜品种
第二节 乳的化学组成和性质 第三节 原料乳卫生质量及控制 第四节 乳制品的常规加工处理 第五
节 消毒乳加工 第六节 炼乳和浮粉加工 第七节 奶油 第八节 发酵乳 第九节 冷饮品参考文献

<<肉乳加工实用技术>>

章节摘录

插图：湿腌法渗透速度加快，但由于湿腌时有两种扩散：一种是食盐和硝酸盐向肉中扩散，第二种是肉中可溶性蛋白质等物质向盐液中的扩散。

由于可溶性蛋白质既是肉的风味成分之一，也是营养成分，损失会降低肉的品质，所以制品的色泽和风味不及干腌制品，且含水分多不宜保藏。

有些生产厂家虽采用老卤腌制（即腌制后的卤水中，再添加食盐和硝酸盐，调整好浓度后用于腌制新鲜肉），可减少损失，但卤水容易变质，保存较难，使用一段时间后需加热煮沸杀菌。

用盐水注射法可以缩短腌制时间，提高生产效率，降低生产成本，用多针头盐水注射机盐液分布也较好，注射后采用按摩或滚揉操作，可进一步加快腌制速度和盐液吸收程度，提高制品保水性，改善肉质，但是成品质量不及干腌制品，风味略差、设备投资大。

混合腌制法可以避免湿腌液因食品水分外渗而降低浓度，同时也不像干腌那样食品表面发生脱水现象，内部发酵或腐败也能被有效阻止。

<<肉乳加工实用技术>>

编辑推荐

《肉乳加工实用技术》是宁夏大学农学院服务“三农”系列丛书

<<肉乳加工实用技术>>

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>