

<<屠宰加工通用基础知识>>

图书基本信息

书名：<<屠宰加工通用基础知识>>

13位ISBN编号：9787504567376

10位ISBN编号：750456737X

出版时间：2008-2

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：中国就业技术培训技术指导中心组织 编写

页数：181

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>

<<屠宰加工通用基础知识>>

内容概要

为推动猪屠宰加工工、牛羊屠宰加工工、禽类屠宰加工工职业培训和职业技能鉴定工作的开展，在屠宰加工从业人员中推行国家职业资格证书制度，中国就业培训技术指导中心在完成猪屠宰加工工、牛羊屠宰加工工、禽类屠宰加工工3个职业《国家职业标准》制定工作的基础上，组织参加《国家职业标准》编写和审定的专家及其他有关专家，编写了3个职业的《国家职业资格培训教程》。

《国家职业资格培训教程——屠宰加工通用基础知识》适用于对3个职业各个级别的培训，是职业技能鉴定的推荐辅导用书。

<<屠宰加工通用基础知识>>

书籍目录

第一章 职业道德 第1节 职业道德 第2节 屠宰加工工的职业道德第二章 畜禽的基本知识 第1节 畜禽的品种 第2节 畜禽的基本生理结构 第3节 畜禽的基本生活习性 第4节 畜禽的饲养管理知识第三章 肉的基础科学知识 第1节 肉的组织结构 第2节 肉的化学组成 第3节 屠宰后肉的变化第四章 肉的食用质量 第1节 色泽 第2节 嫩度 第3节 风味 第4节 持水力第五章 肉的储藏与保鲜 第1节 温度对肉的影响 第2节 肉的气调保鲜 第3节 肉的辐射处理 第4节 肉的防腐处理 第5节 肉的低温储藏第六章 肉的卫生管理基础知识 第1节 肉的微生物污染 第2节 GMP与SSOP基础知识 第3节 HACCP管理体系基础知识第七章 安全生产知识 第1节 屠宰安全操作知识 第2节 安全用电知识 第3节 防火防爆知识 第4节 手动工具和机械设备的安全使用知识第八章 相关的法律、法规知识 第1节 动物防疫法的相关知识 第2节 食品卫生法的相关知识 第3节 生猪屠宰管理条例 第4节 肉类加工厂卫生规范 第5节 产品质量法的相关知识 第6节 计量法的相关知识 第7节 劳动法的相关知识 第8节 环境保护法的相关知识 第9节 消费者权益保护法的相关知识附录1 中华人民共和国动物防疫法附录2 肉类加工厂卫生规范

<<屠宰加工通用基础知识>>

章节摘录

第3节 屠宰后肉的变化 动物屠宰后，体内还存在着各种酶，其机能的活动并未完全丧失，机体特别是肌肉组织将发生一系列的变化，变化进程受加工条件、加工方法、畜禽种类、外界环境等各种因素的综合影响，所以从严格意义上讲，刚宰后的肉只有经过一系列的变化，才能完成从肌肉到可食肉的转变。

动物刚屠宰后，肉温还没有散失，柔软且有较小弹性，这种处于生鲜状态的肉称为热鲜肉，经过一段时间，肉的伸展性消失，肉体变僵硬，这种现象称为死后僵直。

当僵直完成时，肌肉因肌动蛋白和肌球蛋白间形成横桥或交叉链，而导致不能缩短或伸长。

此时肉加热食用时硬度大，保水性差，因此僵硬的肉不适于加工。

如果继续储藏，其僵直情况会缓解，经过自身解僵，肉又变得柔软起来，同时持水性增加，风味提高。

所以在利用肉时，一般应解僵后再使用，此过程称为肉的成熟。

成熟肉在不良条件下储存，经酶和微生物作用分解变质，称为肉的腐败。

为了生产高质量的生鲜肉和为肉制品加工提供优质的原料肉，必须了解畜禽在宰杀后机体所发生的一系列变化。

总的来说，整个变化过程可分为僵直、成熟、自溶和腐败四个阶段。

在肉品工业生产中，要控制僵直、促进成熟、防止腐败。

一、肉的僵直 动物死亡之后，呼吸停止了，供给肌肉的氧气也就中断了，此时肌肉中的糖原不再像有氧时最终氧化成 CO_2 和 H_2O ，而是在缺氧情况下经糖酵解产生乳酸。

在正常有氧条件下，每个葡萄糖单位可氧化生成39分子ATP，而经过糖酵解只能生成3分子ATP，ATP的供应受阻。

然而体内ATP的消耗，由于肌浆中ATP酶的作用却在继续进行。

<<屠宰加工通用基础知识>>

编辑推荐

《国家职业资格培训教程·屠宰加工通用基础知识》根据猪屠宰加工工、牛羊屠宰加工工、禽类屠宰加工工三个职业《国家职业标准》的要求，由中国就业培训技术指导中心按照标准、教材、题库相衔接的原则组织编写，是职业技能鉴定的推荐辅导用书。

<<屠宰加工通用基础知识>>

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>