

<<畜产品加工>>

图书基本信息

书名：<<畜产品加工>>

13位ISBN编号：9787802335967

10位ISBN编号：7802335965

出版时间：2008-1

出版时间：中国农业科学技术出版社

作者：孔保华，于海龙 编

页数：312

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>

<<畜产品加工>>

内容概要

畜产品加工业是一门古老而年轻的行业，它有着数千年的历史，却依然在现代人民的生活中占据着非常重要的位置。

我国的畜产品加工业虽然历史悠久，但是其现代化加工尚处于初级阶段，有着大量的新技术需要引进、创新；有着众多的原材料需要处理、加工；有着广阔的市场等待开拓、发展。

从20世纪90年代开始，我国畜产品加工业进入了高速发展的黄金时代，随着人民生活水平的提高，畜产品的消费数量和质量也随之不断提高。

在进入新世纪后，随着加工业与世界接轨，要求畜产品加工人才掌握良好的理论知识、熟练的操作技能来胜任行业的需求。

《畜产品加工》的编撰正是在这种大的社会背景下，以满足学生学习和工作的需要，培养高级技能工人为目的，适应产业发展的实际需要，培养生产、服务、管理第一线需要的实用人才；将理论与生产实践系统结合，以理论为依据，以社会需求为导向，以实践操作为根本来实施的。

在编写过程中力求理论简单化，操作简洁、实用化，便于学生的学习和实际的操作应用。

《畜产品加工》内容主要包括肉、乳、蛋的加工。

《畜产品加工》面向的读者为食品加工及相关专业的本科学生与畜产品加工业有关的高职高专学生，也可作为生产技术人员的参考资料。

希望学生通过对《畜产品加工》的学习，能掌握畜产品加工原理、工艺、技术，了解畜产品加工趋势，对畜产品加工业有较深见解，通过理论和实训的学习能够掌握从事一线的技术工作所必需的各项知识。

<<畜产品加工>>

书籍目录

绪论第一篇 肉制品加工第一章 畜禽的屠宰加工及胴体分级分割利用第二章 肉的形态结构及理化特性第三章 肌肉屠宰后的变化第四章 肉的贮藏与保鲜第五章 肉品加工原理与设备第六章 中式肉制品加工第七章 西式肉制品加工第二篇 乳制品加工第八章 原料乳的质量及变化第九章 原料乳的验收和预处理第十章 消毒乳与灭菌乳的加工第十一章 发酵乳制品的加工第十二章 乳粉的生产第十三章 干酪生产第十四章 乳品冷饮的生产第十五章 其他乳制品的加工第十六章 乳品厂设备、器具的清洗和消毒第三篇 蛋制品加工第十七章 禽蛋的物理结构及化学成分第十八章 禽蛋的贮藏、保鲜第十九章 传统蛋制品加工第二十章 蛋品精深加工参考文献

<<畜产品加工>>

章节摘录

第一章 畜禽的屠宰加工及胴体分级分割利用 学习目标：掌握畜禽屠宰、检验、分级、分割的工艺操作要点和基本要求，认识畜禽屠宰、分级、分割和检验的重要性。

第一节 屠宰加工工艺 肉用畜禽经过击晕、刺杀放血、剖腹、取内脏等一系列处理过程，最后加工成胴体（即肉尸，商品学称作白条肉）的过程叫做屠宰加工，它是进行进一步深加工的前处理，因而也叫初步加工。

优质肉品的获得，除了原料本身因素外，很大程度上决定于屠宰加工的条件和方法。

一、屠宰前的饲养管理 1.屠宰前检验 运到屠宰场的牲畜，在未卸车之前，由兽医检验人员向押运员索阅牲畜检疫证件，核对牲畜头数，了解途中病亡等情况。

经检查核对认为正常后，允许将牲畜卸下车并赶入预检圈休息，一般要测量体温和视检皮肤、口、鼻、蹄、肛门、阴道等部位，确定没有传染病后方可屠宰。

2.屠宰前休息 运到屠宰场的牲畜，到达后不宜马上进行宰杀，须在指定的圈舍中休息。宰前休息目的是消除牲畜在运输途中造成的疲劳，消除应激反应，减少肌肉组织中毛细血管的充血现象，提高肉的商品价值。

3.屠宰前断食和安静 屠畜在宰前需要断食，一般牛、羊宰前断食24h，猪12h，家禽18.24h。在断食后，应供给充足的饮水，使畜禽进行正常的生理机能活动，调节体温，促使粪便排泄。在屠宰前2-4h应停止给水，这样可以使放血完全，获得高质量的屠宰产品。

屠宰场的圈舍（保管圈、饲养圈等）应保持清洁卫生，候宰圈要保持安静，靠近屠宰间。

<<畜产品加工>>

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>