

<<畜产食品安全标准化生产>>

图书基本信息

书名：<<畜产食品安全标准化生产>>

13位ISBN编号：9787811170092

10位ISBN编号：7811170094

出版时间：2006-6

出版时间：中国农业大学出版社

作者：李里特、乔发东/国别：中国大陆

页数：386

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>

<<畜产食品安全标准化生产>>

前言

改革开放以来,我国畜牧业持续稳定发展,畜产品产量逐年提高。2003年我国肉类总产量达到6933万t,禽蛋类总产量为2606.7万t,奶类总产量为1848.6万t,我国成为全世界肉类和禽蛋生产第一大国。

我国畜牧业的迅速发展为调整我国农业生产结构、改善人民的膳食结构,提高生活水平、振兴农村经济做出了巨大贡献,随着我国加入WTO,在更大范围内和更深程度上参与经济全球化进程,给我国畜产食品的出口带来了机遇。

但是我国目前畜产食品的出口贸易与我国畜产品生产的规模出现巨大的反差,其中核心问题是产品的安全质量问题。

随着科学技术的进步和经济的发展,人民生活水平逐年提高,人类对自己生存环境的质量要求也在逐步提高。

有机食品、绿色食品和无公害食品是在人们对人与自然的和谐统一及可持续发展战略的追求中产生的。

它们虽然依据的标准体系不同,但都同属于从农田到餐桌全程质量控制的安全食品,它们都是按照特定的规范进行生产、检验和管理,产品是全程质量控制的结果。

近年来,国外相继发生了诸如疯牛病等一系列重大的食品安全事件,造成的损失巨大、后果也十分严重,引起了全社会对食品安全性的高度重视。

我国目前畜产食品的安全性问题也日渐突出,主要是因为农药、兽药、饲料和添加剂、动植物激素等在种植业和养殖业中的使用,虽然促进了农业生产的发展和农产品数量的增加,同时也给农产品的安全性带来了隐患。

工业“三废”和城市垃圾的不合理排放,许多有毒有害物质经过水体、土壤、空气直接影响着农业生产过程,造成粮食、水果、畜禽产品、水产食品等农产品中有毒有害物质残留量越来越高,有些已超过了卫生标准的限量要求,直接危害到人们的身体健康。

农产品因农药残留、兽药残留和其他有毒有害物质超标引发的中毒事件时有发生,对我国农产品的出口和国际市场的竞争力也造成重大影响。

<<畜产食品安全标准化生产>>

内容概要

《畜产食品安全标准化生产》共分六章，分别介绍了畜产品原料生产的卫生安全与标准化，包括原料的标准化安全生产、原料生产及预处理的标准化操作与安全卫生、原料的质量标准与检验以及原料检验中常见的安全卫生问题；畜产品加工厂的安全卫生及标准化设计，涉及的内容有畜产品加工厂的标准化设计、食品安全卫生管理体系和产品品质追溯系统等内容；畜产品加工工艺中的标准化和安全卫生管理，包括生产原料要求与分级、畜产品加工工艺路线的安全卫生理念、畜产品生产过程标准化及安全卫生管理、生产环境的卫生管理、生产线的杀菌消毒、食品杀菌与卫生安全新技术和产品常见的质量安全问题等七方面内容；产品的包装、贮藏和检验等内容，主要涉及包装方法、产品检验标准和检测方法以及畜产品中常见的安全问题；畜产食品标准化及，安全生产研究最新动态；国内外畜产品的安全卫生标准，并列出了标准的目录。
适合食品生产安全从业者阅读使用。

<<畜产食品安全标准化生产>>

书籍目录

第一章 畜产食品原料的卫生安全和标准化第一节 畜禽饲养的标准化管理与安全卫生第二节 原料生产及预处理的标准化操作与安全卫生第三节 原料的质量标准与检验第四节 原料检验中常见的安全卫生问题第二章 畜产食品加工厂的安全卫生及标准化设计第一节 畜产食品加工厂的标准化设计第二节 食品安全卫生管理体系第三节 产品品质追溯系统第三章 畜产食品加工工艺中的标准化和安全管理第一节 畜产食品生产原料的质量要求与分级第二节 畜产食品加工工艺路线的安全卫生理念第三节 畜产食品生产过程标准化及安全卫生管理第四节 生产环境的卫生管理第五节 生产线的杀菌消毒第六节 食品杀菌与卫生安全新技术第七节 产品常见的质量安全问题第四章 产品的包装、贮藏和检验第一节 包装方法第二节 检验标准和检测方法第三节 常见问题第五章 畜产食品产品标准化及安全生产研究最新动态和展望第一节 农产品质量安全法律法规体系及标准体系建设情况第二节 我国不同畜产食品质量安全现状分析第三节 提高我国畜产食品质量安全水平的对策第六章 有关国家或国际安全卫生标准第一节 食品质量法规第二节 食品标准第三节 国内外畜产品安全标准目录参考文献后记

<<畜产食品安全标准化生产>>

章节摘录

第四节原料检验中常见的安全卫生问题 一、畜禽宰后检验中常见的安全卫生问题 (一) 鲜肉中的微生物与肉类的腐败 在正常条件下, 刚屠宰的动物深层组织通常是无菌的, 但在屠宰和加工过程中, 肉的表面受到微生物的污染。

在一开始, 肉表面的微生物只有经由循环系统或淋巴系统才能穿过肌肉组织, 进入肌肉深部。当肉表面的微生物数量很多, 出现明显的腐败或肌肉组织的整体性受到破坏时, 表面的微生物便可直接进入肉中。

1. 鲜肉中的微生物 胴体表面初始污染的微生物主要来源于动物的皮表和被毛及屠宰环境, 皮表面或被毛上的微生物来源于土壤、水、植物以及动物粪便等。胴体表面初始污染的微生物大多是革兰氏阳性嗜温微生物, 主要有小球菌、葡萄球菌和芽孢杆菌, 主要来自粪便和表皮。

少部分是革兰氏阴性微生物, 主要为来自土壤、水和植物的假单胞杆菌, 也有少量来自粪便的肠道致病菌。

在屠宰期间, 屠宰工具、工作台和人体也会将细菌带给胴体。

在卫生状况良好的条件下屠宰动物的肉, 表面上的初始细菌数为 $10^2 \sim 10^4 \text{cfu} / \text{cm}^2$, 其中 $1\% \sim 10\%$ 能在低温下生长。

猪肉初始污染的微生物数不同于牛羊肉, 热烫褪毛可使胴体表面微生物数减少到小于 $10^3 \text{cfu} / \text{cm}^2$, 而且存活的主要是耐热微生物。

动物体的清洁状况和屠宰车间卫生状况影响微生物的污染程度, 肉的初始菌量越小, 保鲜期越长。

2. 肉类的腐败 肉类腐败变质时, 往往在肉的表面产生明显的感官变化。

(1) 发黏微生物在肉表面大量繁殖后, 使肉表面有黏液状物质产生, 拉出时如丝状, 并有较强的臭味, 这是微生物繁殖后所形成的菌落, 以及微生物分解蛋白质的产物。

这主要是由革兰氏阴性细菌、乳酸菌和酵母菌所产生。

当肉的表面有发黏、拉丝现象时, 其表面含菌数一般为 $10^7 \text{cfu} / \text{cm}$ 。

(2) 变色肉类腐败时表面常出现各种颜色变化。

最常见的是绿色, 这是由于蛋白质分解产生的硫化氢与肉中的血红蛋白结合后形成的硫化氢血红蛋白(H_2SHb), 这种化合物积蓄在肌肉和脂肪表面即显示暗绿色。

另外, 黏质赛氏杆菌在肉表面所产生红色斑点, 深蓝色假单胞杆菌能产生蓝色, 黄杆菌能产生黄色。有些酵母菌能产生白色、粉红色、灰色等。

<<畜产食品安全标准化生产>>

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>