第一图书网, tushu007.com

<<肉品加工技术>>

图书基本信息

书名：<<肉品加工技术>>

13位ISBN编号：9787040225358

10位ISBN编号：7040225352

出版时间：2007-12

出版时间：高等教育

作者：朱维军

页数：194

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

内容概要

本书主要内容包括肉的基础知识、畜禽的屠宰及初步加工、肉品加工基础知识、肉品加工设备、肉品加工技术及肉制品的质量安全控制和卫生管理六大模块，详细阐述了肉品加工全过程。

<<肉品加工技术>>

书籍目录

绪论一、肉品加工的概念和研究范围二、肉品加工的重要意义三、我国肉品加工业的概况四、肉品加工技术与其他学科的关系第一章 肉的基础知识第一节 肉的形态结构一、肌肉组织二、脂肪组织三、结缔组织四、骨组织第二节 肉的化学成分及特性一、水分二、蛋白质三、脂肪四、浸出物五、矿物质六、维生素七、影响肉化学成分的因素第三节 肉的食用品质及物理特性一、肉的颜色二、肉的风味三、肉的保水性四、肉的嫩度五、肉的热学性质第四节 肉的成熟与腐败一、尸僵二、成熟三、异常肉四、肉的腐败变质本章实训原料肉品质鉴定第二章 畜禽的屠宰及初步加工第一节 屠宰场及其设施卫生一、场址选择二、屠宰场设施及布局三、屠宰场卫生设施及要求四、其他要求第二节 畜禽宰前的准备一、宰前的检验与选择二、宰前管理第三节屠宰工艺一、家畜屠宰工艺二、家禽屠宰工艺第四节 宰后初步加工一、猪肉分割及分割肉的加工二、牛肉分割及分割肉的加工三、禽肉的分割四、分割肉的包装本章实训屠宰场参观猪屠宰加工工技能考核国家职业标准牛羊屠宰加工工技能考核国家职业标准禽类屠宰加工工技能考核国家职业标准第三章 肉品加工基础知识第一节 原料肉的检验一、肉的品质评定内容二、肉的新鲜度检验第二节 肉制品加工的辅料一、调味料二、香辛料三、添加剂四、肠衣第三节 原料肉的贮藏一、栅栏技术二、微波处理技术三、生化保藏技术四、肉品添加剂技术五、真空包装技术六、低温贮藏技术七、气调保鲜贮藏技术八、肉的辐射贮藏技术第四节 肉制品加工原理一、腌制二、熏制三、干制四、煮制五、粉碎、混合、乳化和滚揉六、油炸本章实训实训一 肉品保鲜实训二 肉品加工常用辅料识别实训三 肠衣加工第四章 肉品加工设备第一节 原料肉处理设备一、解冻设备二、骨肉分离机三、绞肉机四、肉糜送料泵第二节 肉制品加工设备一、腌制设备二、斩拌设备三、填充、结扎设备四、蒸煮、油炸、杀菌设备五、烟熏、干燥设备六、冻结设备第三节 包装机械一、薄膜包装机二、封罐机第五章 肉制品加工技术第一节 中式肉制品加工技术一、腌腊肉制品二、酱卤制品三、肉干类制品四、烧烤制品五、油炸制品六、香肠制品第二节 西式肉制品加工技术一、西式火腿二、灌肠制品三、发酵肉制品四、培根第三节 罐头肉制品加工技术一、肉类罐头加工原理二、肉类罐头的加工本章实训实训一 腊肉加工实训二 烧鸡加工实训三 五香牛肉实训四 灌肠加工实训五 牛肉干加工实训六 肉松加工肉制品加工工技能考核国家职业标准第六章 肉制品的质量安全控制和卫生管理第一节 肉制品加工的卫生管理一、肉品卫生管理的内容二、肉品加工卫生管理制度第二节 肉品生产卫生标准操作规范(SSOP)一、SSOP的内容二、卫生监控与记录第三节 肉品加工的良好操作规范(GMP)一、GMP对肉品质量安全的控制二、质量管理三、文件档案管理四、GMP的认证第四节 肉品质量管理与HACCP一、HACCP的基本术语及特点二、HACCP的原理三、HACCP的实施四、HACCP在肉品生产中应用实例本章实训肉品企业良好操作规范调研附1 中华人民共和国肉类加工厂卫生规范GB 12694—90附2 肉品加工企业新职工岗前培训复习题参考文献

编辑推荐

其他版本请见：《普通高等教育“十一五”国家级规划教材：肉品加工技术》

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