

<<动物性食品卫生学>>

图书基本信息

书名：<<动物性食品卫生学>>

13位ISBN编号：9787109140400

10位ISBN编号：7109140407

出版时间：2009-8

出版时间：中国农业出版社

作者：张彦明，余锐萍 主编

页数：480

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>

## <<动物性食品卫生学>>

### 内容概要

本教材以我国新颁布的《食品安全法》为基准，将国内现行的食品质量安全法规政策及动物性食品卫生国家标准引入了相关章节的内容中，以方便师生在教学、相关人员在工作中快速查找和应用，为教学提供一本知识系统、内容丰富、技术先进、结构合理、重点突出的教材，同时也为有关科研、监督检验机构和食品加工企业的技术人员提供一本有价值的参考书。

## <<动物性食品卫生学>>

### 书籍目录

第四版前言 第三版前言 第二版前言 绪论 第一篇 动物性食品污染与控制 第一章 动物性食品污染及安全性评价 第二章 动物性食品的生物性污染与控制 第三章 动物性食品的化学性污染与控制 第四章 动物性食品中兽药和饲料添加剂残留与监控 第五章 动物性食品的放射性污染与控制 第六章 安全动物性食品的生产与管理 第七章 食品安全监督管理与控制 第二篇 畜禽屠宰加工的兽医卫生监督与检验 第八章 屠宰加工企业的建立及其卫生要求 第九章 畜禽收购的兽医卫生监督和宰前检疫 第十章 畜禽屠宰加工的兽医卫生监督 第十一章 畜禽的宰后检验与处理 第十二章 屠宰畜禽常见传染病的检验与处理 第十三章 屠宰畜禽常见寄生虫病的检验与处理 第十四章 病变组织器官和品质异常肉的检验与处理 第十五章 市场肉类的兽医卫生监督与检验 第三篇 各类动物性食品的加工卫生与检验 第十六章 肉的结构组成及在保藏过程中的变化与检验 第十七章 肉的保藏加工及肉制品的卫生监督与检验 第十八章 食用动物油脂和副产品的加工卫生与检验 第十九章 乳与乳制品的加工卫生与检验 第二十章 蛋与蛋制品的加工卫生与检验 第二十一章 动物性水产品的加工卫生与检验 第二十二章 蜂产品的加工卫生与检验 参考文献

<<动物性食品卫生学>>

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>