第一图书网, tushu007.com

<<畜产品加工技术>>

图书基本信息

书名：<<畜产品加工技术>>

13位ISBN编号：9787122025784

10位ISBN编号：7122025780

出版时间：2008-9

出版时间：化学工业出版社

作者：李慧东，严佩峰 编

页数：257

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

前言

随着现代食品加工技术的飞速发展，尤其是畜产食品工业的迅速发展，大、中、小型企业的相继建立，畜产品加工行业高技能人才日见短缺。
高等职业院校食品加工技术专业开设畜产品加工技术课程的目的就是为社会培养合格的高技能型人才。
为此，在化学工业出版社协助下，编写了《畜产品加工技术》，作为高职高专食品专业通用教材。

本书在理论知识上本着“适度、必需、够用”的原则，注重突出高职高专教育以实验实训教学和技能培养为主导方向的特点，改变了以往教材中过于注重理论而忽视实践的不足，加强了实践、实训方面的内容，达到精练、实用的目的；在结合职业技能鉴定内容的基础上，突出了“工学结合”的教学思想，每章后附有实验实训内容和配套练习题。

全书共分三篇23章，第一篇为肉制品加工技术，主要讲述肉制品加工的基础知识、畜禽屠宰与分割肉技术、肉类冷藏技术、干制肉制品加工技术、腌腊肉制品加工技术、熏烤肉制品加工技术、酱卤肉制品加工技术、香肠制品加工技术、西式火腿制品加工技术；第二篇为乳制品加工技术，主要讲述乳的成分及性质、原料乳的验收及预处理、乳的加工处理、液态乳加工技术、酸牛乳加工技术、干酪加工技术、炼乳加工技术、乳粉加工技术、奶油加工技术、冰淇淋加工技术、干酪素加工技术、牛初乳加工技术；第三篇为蛋制品加工技术，主要讲述蛋的基础知识和蛋制品加工技术。

本书参加编写人员分工如下：第一章、第三章由张保军编写；第二章由李殿鑫编写；第四章由冉娜编写；第五章由慕永利编写；第六章由张百胜编写；第七章、第八章由袁玉超编写；第九章由浮吟梅编写；第十章、第十五章、第十六章由崔俊林编写；第十一章、第十二章由马兆瑞编写；第十三章由李慧东编写；第十四章、第十七章由李福泉编写；第十八章、第二十二章、第二十三章由李常站编写；第十九章由严佩峰编写；第二十章由徐恩峰编写；第二十一章由李德海编写。
全书由李慧东统稿。
本书邀请了郑州牧业工程高等专科学校、教育部高等学校高职高专农林牧渔类专业教学指导委员会秘书长杨宝进教授审稿，并提出了宝贵的修改建议，在此深表感谢。

本书在编写过程中，参阅了相关的文献和资料，同时得到了化学工业出版社的大力支持，在此对这些作者和单位一并表示感谢。

尽管本编写队伍在探索教材“工学结合、双证配合”特色建设方面做出了许多努力，但由于编者水平和能力有限，书中疏漏和不妥之处在所难免，敬请广大读者批评指正。

内容概要

《高职高专“十一五”规划教材·食品类系列：畜产品加工技术》是“工学结合，双证配合”的教改教材，全书涵盖肉制品加工技术、乳制品加工技术、蛋制品加工技术三大部分共22章的内容。
《高职高专“十一五”规划教材·食品类系列：畜产品加工技术》在阐述畜产品加工基本原理的同时，以突出实践、实训内容为重点，结合职业技能鉴定相关的内容，重点讲述了畜产品加工的工艺流程、贮藏技术以及质量控制；并根据行业发展特点，增加了关于牛初乳加工技术的介绍，较好地体现了工学结合的特色。
为便于实践教学，各章都设置有相应的实训内容和配套复习题，以利于读者巩固所学知识。
《高职高专“十一五”规划教材·食品类系列：畜产品加工技术》图文并茂，加工实例丰富实用。
《高职高专“十一五”规划教材·食品类系列：畜产品加工技术》可作为高职高专院校食品、农产品加工专业师生的教学用书，也可作为食品加工企业技术人员的参考书和岗位培训用书。

<<畜产品加工技术>>

书籍目录

第一篇 肉制品加工技术第一章 肉制品加工的基础知识第二章 畜禽屠宰与分割肉加工第三章 肉类冷藏技术第四章 干制肉制品加工技术第五章 腌腊肉制品加工技术第六章 熏烤肉制品加工技术第七章 酱卤肉制品加工技术第八章 香肠制品加工技术第九章 西式火腿制品的加工第二篇 乳制品加工技术第十章 乳的成分及性质第十一章 原料乳的验收及预处理第十二章 乳的加工处理第十三章 液态乳加工技术第十四章 酸牛乳加工技术第十五章 干酪加工技术第十六章 炼乳生产技术第十七章 乳粉加工技术第十八章 奶油加工技术第十九章 淇淋加工技术第二十章 干酪素加工技术第三篇 蛋制品加工技术第二十二章 蛋的基础知识第二十三章 蛋制品加工技术。

章节摘录

第一章　肉制品加工的基础知识　　【知识目标】　从形态学上掌握肉的组织结构及熟悉不同组织的特性；掌握肉的化学组成、物理性质和营养特点；熟悉屠宰后肉的僵直、成熟、腐败的过程；掌握僵直的类型、控制僵直和促进成熟的方法；了解肉制品加工中常用的辅料的基础知识。

【能力目标】　能够对肉质进行评定及对屠宰后的肉进行简单处理。

【适合工种】　肉品采购员。

要研究肉品科学及其加工技术，需了解肉的组织、形态结构及基本的物理性质，这样才能充分利用肉中各种组织，根据其形态结构和性质的变化加工出优质的肉制品。

第一节　肉的形态学与化学组成　　一、肉的形态学　　广义地讲，肉与肉制品包括动物的骨骼肌、动物腺体、器官（舌、肝、心、肾和脑等）及以上对象进行加工的各类制品。

从商品学观点出发，一般把肉理解为胴体，指畜禽屠宰放血致死后，除去毛、皮、尾、头、四肢下部和内脏后剩下的部分。

从营养和人类利用的角度出发，按照肉的形态结构可粗略地将动物组织划分为脂肪组织、肌肉组织、结缔组织和骨骼组织．肉的品质同以上各组织的构成比例有密切的关系。

一般而言，肉中的肌肉组织越多，含蛋白质越多，营养价值越高；脂肪组织越多，热能含量越高；骨骼和结缔组织越多，质量越差，营养价值越低。

肉中几种组织的组成比例因动物种类、品种、年龄、性别、营养状况、肥瘦程度等不同而异。

不同年龄的猪胴体各组织的比例见表1-1。

……

第一图书网, tushu007.com

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