

<<禽产品加工利用>>

图书基本信息

书名：<<禽产品加工利用>>

13位ISBN编号：9787122054036

10位ISBN编号：7122054039

出版时间：2009-7

出版时间：化学工业出版社

作者：赵改名 编

页数：331

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>

<<禽产品加工利用>>

前言

禽产品加工涉及肉、蛋、皮、毛、绒等的加工及血、骨、粪等的综合利用。我国禽产品加工历史悠久，以富有地方和民族特色的风味制品而驰名中外。许多产品如板鸭、烤鸭、烤鸡、皮蛋、咸蛋与糟蛋等在国际市场上久负盛誉。

近年来，随着我国农村经济结构的调整和生活水平的提高，我国肉食消费结构不断改善，禽肉消费比例快速增加，家禽饲养规模越来越大，禽肉市场前景看好。

然而，我国有关系统介绍禽产品加工技术的科技书籍并不多见。

鉴于此，笔者结合近些年来从事禽产品的科研课题和开发研究工作，在参阅了大量相关的文献和书籍的基础上，编写了《禽产品加工利用》，系统反映现代禽产品加工理论和加工技术，以满足禽产品加工企业技术人员、大专院校食品科学与工程专业及相关专业师生、科学研究人员及广大烹饪爱好者之需求。

《禽产品加工利用》共分3篇，编写分工如下：第一篇 禽肉制品加工 第一章 禽的屠宰与分割高晓平赵改名 第二章 禽肉微生物与安全控制黄现青李苗云 第三章 禽肉加工常用配料与辅料李苗云朱应举 第四章 禽肉制品加工工艺柳艳霞张秋会张建威 第二篇 禽蛋制品加工 第五章 蛋的结构与品质黄现青汤高奇 第六章 蛋的分级与贮藏保鲜黄现青张喜菊 第七章 再制蛋品赵改名田玮 第八章 蛋液制品孙灵霞张喜菊 第九章 其他蛋制品李苗云朱应举 第三篇 禽类副产品加工与综合利用 第十章 羽毛加工与综合利用高晓平田玮 第十一章 其他副产品加工与综合利用高晓平汤高奇 鉴于各编者写作风格差异较大，《禽产品加工利用》进行了多次统稿和审改工作。

全书由赵改名、李苗云、柳艳霞、黄现青进行了集中修改和审定。

在《禽产品加工利用》编写过程中，得到了王中帅、冯坤、鲁松涛、赵光辉、李改和牛云辉等研究生的大力支持，在此一并致谢。

尽管笔者在编写和统稿过程中尽了很大努力，但可能还会存在一些不足。对于《禽产品加工利用》疏漏与不妥之处，恳请读者批评指正。

<<禽产品加工利用>>

内容概要

从禽肉和禽蛋的基本知识入手，对禽产品的原料特性、化学组成、品质要求、辅料及添加剂、产品分类、加工原理、加工工艺与配方等进行了系统介绍，涉及的禽肉制品包括腌腊制品、酱卤制品、熏烤制品、油炸制品、调理制品和其他等六大类；涉及的禽蛋制品包括再制蛋、蛋液和其他蛋制品等三大类，并对一些著名特产的形成历史与文化、产品特点或质量标准，常见问题及对策等作了介绍。此外《禽产品加工利用》中还对羽毛、血、骨等的加工利用作了详尽介绍。

《禽产品加工利用》内容丰富、资料翔实，实用性强，通俗易懂，可供从事禽产品加工的工程技术人员，科研人员、管理人员。

技术工人及饮食业技术人员和广大烹饪爱好者使用，亦可作为大专院校食品加工相关专业师生的参考书。

<<禽产品加工利用>>

书籍目录

第一篇 禽肉制品加工第一节 禽的品种与原料特性第二节 家禽屠宰工艺第三节 胴体分级分割第四节 禽肉的品质与营养成分第二章 禽肉微生物与安全控制第一节 禽肉微生物与腐败第二节 禽肉冷却与冷冻第三节 禽肉的包装第四节 禽肉安全生产体系第三章 禽肉加工常用配料与辅料第一节 调味料第二节 品质改良剂第三节 其他配料与辅料第四章 禽肉制品加工工艺第一节 腌腊制品第二节 酱卤制品第三节 熏烤制品第四节 油炸制品第五节 调理制品第六节 其他制品第二篇 禽蛋制品加工第一节 蛋的构造与化学成分第二节 蛋的重要特性第三节 蛋的营养价值第六章 蛋的分级与贮藏保鲜第一节 蛋的分级第二节 蛋的冷藏第三节 蛋的液体贮藏法第四节 蛋的其他贮藏法第七章 再制蛋品第一节 皮蛋第二节 咸蛋第三节 糟蛋第八章 蛋液制品第一节 冰蛋第二节 蛋粉第三节 蛋片第九章 其他蛋制品第一节 蛋黄酱第二节 卤蛋制品第三节 禽蛋饮料第三篇 禽类副产品加工与综合利用第一节 羽绒加工利用第二节 羽毛粉加工利用第十一章 其他副产品加工与综合利用第一节 禽蛋综合利用第二节 骨血综合利用参考文献

<<禽产品加工利用>>

章节摘录

(二) 皮蛋贮存过程中的影响因素及其控制措施 皮蛋成熟出缸后, 蛋内的各种反应仍在继续进行, 并不断与外界进行物质交换。

如果贮存的环境条件和蛋壳外表状况不良, 则会很快导致皮蛋质量下降, 甚至腐败变质。

影响贮存期皮蛋质量的因素主要有三个方面, 即壳外状况、环境条件和贮存时间。

1. 皮蛋的壳外状况 皮蛋出缸后, 一般都经涂泥或涂膜后贮存, 但也有裸露贮存的。传统方法都在皮蛋壳外涂泥后进行贮存, 这时壳外泥层的含碱量、湿度、透气性等都直接影向皮蛋的贮存质量。

如果皮蛋出缸后不进行涂泥保护, 空气中的氧气和微生物有可能进入蛋内, 而蛋内的水汽及反应产生的硫化氢、氨气、二氧化碳等气体则会不断逸出蛋外, 导致皮蛋褪色、干缩、失味, 甚至可能导致腐败。

为防止上述现象发生, 就需要设法保持蛋内一定的含碱量以维持皮蛋的风味和色泽, 因此, 皮蛋出缸后一般都需要涂泥, 而且泥层必须有一定的碱度。

通常涂泥层的碱度以2.5% (以氢氧化钠计) 为宜, 碱度过高会导致皮蛋伤碱, 过低则起不到杀菌和维持蛋内碱量的作用。

由于料泥可以适当地排出蛋内过多的气体, 而且又有杀菌和防止氧气进入蛋内的作用, 所以, 只要保持泥层一定的含水量, 即可防止皮蛋干缩和其他不良现象发生。

因此, 将出缸后的皮蛋用含氢氧化钠2.5%左右的料泥涂包并滚糠后, 装入塑料袋或密封的容器中以保持料泥的湿度, 具有很好的保持皮蛋质量稳定的作用。

<<禽产品加工利用>>

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>