

<<肉制品生产技术问答>>

图书基本信息

<<肉制品生产技术问答>>

内容概要

本书共分为八章。

以问答形式就肉的一般性状和科学、肉的保存和鲜度、肉食品加工方法、肉食品加工的质量管理和检查方法、肉类加工机械、肠衣和包装材料、肉制品加工辅料和一般化学、电气、安全卫生基础知识等八个方面进行了论述。

本书可供从事肉及肉制品加工专业的科研设计人员、技术工人阅读，也可供有关大专院校师生参考。

<<肉制品生产技术问答>>

书籍目录

第一章 肉的一般性状和科学

一、肉的种类和性状

1.试述各种家畜肉的性状和特性。

2.肉的颜色为什么呈红色？

3.肌红蛋白是一种什么物质？

4.肉质地是指什么？

5.所谓异常肉都包括哪几种肉？

二、肉组织

6.肉组织构成何种状态？

7.什么是结缔组织？

8.什么是脂肪组织？

三、肉的化学成分

9.肉的一般化学成分是怎样构成的？

10.肉中的蛋白质如何分类？

11.肉中所含脂肪的脂肪酸是如何构成的？

12.肉中的无机物质都有哪些？

13.肌肉的死后僵直是怎么回事？

14.ATP是何物？

15.动物宰后肌肉是如何发生变化的？

第二章 肉的保存和鲜度

一、肉的鲜度和腐败

16.肉为什么一经成熟就会变得好吃起来？

17.如何判定肉是否腐败？

18 腐败和酸败是如何引起的？

二、肉的保存

19.食品在冷藏保存时，应注意什么？

<<肉制品生产技术问答>>

- 20.食品在冷冻保存时，应注意什么？
- 21.以什么方法保存肉为好？
- 22.肉在干燥保存时应注意什么问题？
- 23.肉通过盐藏可以保存多久？
- 24.肉和肉制品的保存方法都有哪些？
- 25.冷冻保存对肉质量有何影响？
- 26.冷藏肉和冷却肉有何区别？
- 27.肉的冻伤是如何引起的？
- 28.为什么肉的冻结不可缓慢进行？
- 29.冻结肉的解冻方法与汁液流失有何关系？
- 30.即使对肉进行冷冻保管 有时仍不能保存半年或这是出现了什么变化？
- 31.解冻会对肉质产生何种影响？
- 32.解冻时如何进行卫生管理？

第三章 肉食品加工方法

一、肉食品加工现状

- 33.肉食品加工起源于何时？

二、肉食品加工的种类

- 34.肉制品的定义是什么？
怎样进行分类？

- 35.肉加工品的主原料和辅料各是什么？
- 36.可食部分是指家畜的哪些部位？
- 37.火腿类中都包括哪些制品？
- 38.压缩火腿起源于何时？
- 39.培根类都包括哪些制品？
- 40.香肠是如何进行分类的？
- 41.压缩火腿和碎肉火腿有何区别？

<<肉制品生产技术问答>>

42 肉制品的标准化学成分是怎样构成的？

三、原料处理

43.怎样辨别原料猪肉是否适合于加工？

怎样辨别PSE猪肉、DFD猪肉和软脂猪肉？

44.（1）牛腹肉、（2）牛肩肉、（3）猪小腿肉、（4）猪颈部肉
（5）公牛肉、（6）心脏等原料，在制作香肠时哪种结着力高？

45.牛脂 猪脂、羊脂、家禽脂肪的熔点是否相同？

四、腌制

46.腌制的目的是什么？

通过腌制，肉中会发生何种变化？

47.腌制方法有几种？

各自有何特征？

48.试述腌制中的发色机理。

49.腌制时间和亚硝酸根残存量有何关系？

50.盐水注射需掌握哪些要领？

腌制剂中的盐浓度如何计算？

51.注射用腌制液其标准腌制剂如何配制？

52.使用卧式滚揉机的目的是什么？

五、细切、混合

53.使用细切肉的优点有哪些？

54.在用绞肉机绞肉和脂肪时，各应注意什么？

55.用斩拌机斩拌时应注意哪些问题？

56.在投入原料肉、添加剂、冰水进行斩拌时应注意哪些问题？

57.什么是香肠乳化？

其操作要点是什么？

58.真空斩拌机有何特征？

59.绞肉馅的颗粒大小与金属孔板口径有何关系？

六、充填、结扎

<<肉制品生产技术问答>>

60.制品不同，所使用的肠衣似乎也不一样，这是为什么？

61.为什么制作火腿也有使用网套或棉线的？

62.试述火腿和香肠的充填方式及其特点。

63.怎样进行肠衣结扎？

七、干燥、烟熏

64.干燥及烟熏的目的是什么？

65.干燥和烟熏有何关系？

66.试述烟熏方法。

67.烟熏材料的种类有多少？

各有何特性？

68.试述各种制品的标准干燥、烟熏条件。

八、加热、冷却

69.加热的目的是什么？

70.加热条件与杀死微生物有何关系？

71.中心温度和加热时间的关系是怎样变化的？

72.试述加热杀菌方法的分类及其条件。

73.加热对结着性材料有何影响？

74.为什么在加热处理后以迅速冷却为好？

九、切片、包装

75.在制品的切片、包装时，应注意哪些问题？

76.包装室（包括无菌室）内应注意哪些问题？

77.食品用包装材料有哪些种类？

主要利用方法有哪些？

78.如何选择包装材料？

79.包装方法与包装材料有何关系？

十、其它

80.试述咸牛肉的制造方法。

<<肉制品生产技术问答>>

81.试述汉堡牛肉饼的制造方法。

82.试述干燥肉的制造方法。

十一、肉加工品的原料配合和制作方法

83 试述去骨火腿的原料配合和制作方法

84.试述通脊火腿的原料配合和制作方法。

85.试述拉克斯火腿的原料配合和制作方法。

86.试述培根的原料配合和制作方法。

87.试述肩肉培根的原料配合和制作方法

88.试述压缩火腿的原料配合和制作方法。

89.试述维也纳香肠的原料配合和制作方法。

90.试述法兰克福香肠的原料配合和制作方法。

91.试述猪肉香肠的原料配合和制作方法。

92.试述波罗尼亚香肠的原料配合和制作方法。

93.试述里昂香肠的原料配合和制作方法。

94.试述色拉米香肠的原料配合和制作方法

第四章 肉食品加工的质量管理和检查方法

一、肉食品的质量管理

95.质量管理的范围，意义是什么？

96.质量管理的基本点和重点是什么？

97.如何利用化学方法进行质量评价？

98.感官检查的目的和方法是什么？

99.产品的抽样检查法和JAs的样品提取方法是什么？

100.肉制品的质量标准是什么？

101.什么是水分活度？

它有何意义？

102.保水性及结着性与质量间有何关系？

103.原料肉和各道工序的温度管理上应注意哪些问题？

<<肉制品生产技术问答>>

二、卫生管理

- 104.卫生管理的意义和实施方式是什么？
- 105.食物中毒的概念和分类方法是什么？
- 106.什么是毒素型的食物中毒？
- 107.什么是化学物质引起的食物中毒？
- 108.预防食物中毒，特别是细菌引起的食物中毒的三个原则是什么？
- 109.加工过程中关于微生物管理应注意哪些问题？
- 110.哪些因素会导致肉制品食物中毒？
- 111.肉类食物中毒是怎么产生的？

三、检查方法

- 112.如何检测肉及肉制品的一般细菌数、大肠菌群 沙门氏菌等。
- 113.如何测定肉及肉制品的水分 蛋白质 脂肪的含量？
- 114.如何测定肉和肉制品的食盐含量？
- 115.如何测定肉制品中的淀粉含量？
- 116.测定肉和肉制品中亚硝酸根的方法都有哪些？
- 117.如何测定色、香、味等感官特性？
- 118.如何测定山梨酸的含量？
- 119.制造过程中如何进行快速成分检查？其方法都有哪些？

第五章 肉类加工机械

一、肉类处理机械

- 120.带锯是什么样的机械？
- 121.嫩化机的用途是什么？
- 122.剥猪皮机是什么样的机械？
- 123.骨肉分离机是什么样的机器？

二、肉制品加工机械

<<肉制品生产技术问答>>

124.绞肉机的构造是怎样的？
为什么要使用绞肉机？

125.斩拌机的使用目的、构造，使用时的注意事项是什么？

126.灌肠机都有哪些种类？
它与肠衣的关系是什么？

127.盐水注射机的构造和使用目的是什么？

128.滚揉机的构造和使用目的是什么？

129.使用搅拌机的目的是什么？

130.冻肉斩拌机是什么样的机械？

131.什么是切丁机？

132.蒸煮槽的作用是什么？

133.什么是自动填充结扎机？

134.什么是香肠剥皮机？

135.什么是全自动烟熏装置？

三、包装机械

136.真空包装机都有哪些种类？

137.充气包装使用什么样的包装机？

第六章 肠衣和包装材料

一、天然肠衣

138.什么是肠衣？

肠衣有多少种

二、人造肠衣

139.人造肠衣怎样分类？

人造肠衣的使用量占肠衣总量的比例有多少？

140.人造肠衣有何特性？

141.人造肠衣有哪些规格？

142.使用胶原肠衣有哪些利弊？

143.通脊火腿和去骨火腿使用什么样的肠衣？

<<肉制品生产技术问答>>

144.真空包装使用的包装材料有哪几种？

145.充气包装使用的包装材料的特性是什么？

第七章 肉制品加工辅料

一、食品添加剂

146.火腿、香肠加工用的食品添加剂都有哪些？

147.为什么肉制品中需添加亚硝酸钠？

148.亚硝酸钠和抗氧化剂的混合比例为多少？

149.磷酸盐的作用是什么？

常用的有哪几种？

150.山梨酸对哪些微生物有抑制作用？

在什么条件下效果最佳？

151.异抗坏血酸钠（抗氧化剂）、抗坏血酸钠对发色和褪色有什么作用？

152.天然着色剂都有哪些？

153.pH调整剂的种类及使用目的是什么？

二、填料

154.填料有多少种类？

155.作为填充使用的蛋白质有哪几种？

156.加工香肠所使用的淀粉应具有什么特性？

157.乳化剂有哪几种？

乳化机理是什么？

158.白蛋白、酪素钠有几种？

有何用途？

159.维也纳香肠使用的填料种类和使用量为多少？

三、调味料、香辛料

160.食盐的作用是什么？

161.化学调味料的特征是什么？

如何使用？

162.为什么要使用香辛料？

<<肉制品生产技术问答>>

163.常用香辛料的种类和特性是什么？

164.如何对食品添加剂的使用进行管理？

第八章 一般化学、电气 安全卫生基础知识

一、一般化学和电气

165.动物体内存在的氨基酸及明胶的性状是什么？

166.什么是必需氨基酸？

167.肉中的挥发性盐基氮是什么？

168.饱和脂肪酸和碘值有何关系？

169.结合水和自由水有何不同？

170.交流电和直流电有何不同？

171.电功率和电压有何不同？

172.电机的额定条件是什么？

173.保险丝的种类与容许电流的关系？

二、安全卫生

174.机械设备在操作中应注意哪些问题？

175.在对人体有害的场所工作，应采取哪些防护措施？

176.机械设备常用的安全装置有哪些？

177.操作开始前的检查应注意哪些问题？

178.日本与劳动安全卫生有关的法令有哪些？

三、肉制品的流通

179.火腿、香肠制品从工厂到商店应如何运输保管？
是否要保持低温？

180.火腿、香肠的保质期和保存期有何不同？

181.真空包装的火腿、香肠制品可以保存多久？

182.添加了发色剂的产品和未添加发色剂的产品有何区别？

183.在购买火腿、香肠制品时如何选择？

<<肉制品生产技术问答>>

184.为什么火腿、香肠制品出现口味变淡的倾向？

185.为什么火腿、香肠制品中的脂肪含量越来越少？

186.日本肉类加工有关的法律规定是什么？

<<肉制品生产技术问答>>

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>