第一图书网, tushu007.com

<<肉类制品精深加工实用技术与质量 >

图书基本信息

书名：<<肉类制品精深加工实用技术与质量管理>>

13位ISBN编号：9787506455220

10位ISBN编号：7506455226

出版时间：2009-4

出版时间：中国纺织出版社

作者：乔晓玲　主编，中国肉类食品综合研究中心组织　编写

页数：246

字数：356000

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

近年来肉类加工行业的发展迅速，从业人员必须对肉类的生产加工、流通、销售以及行业现状和发展趋势有一个较为全面的了解，才能适应企业现代化、规模化、标准化发展的需求。
本书是由中国肉类食品综合研究中心组织编写的。
中国肉类食品综合研究中心自建立以来，一直致力于提高肉类行业总体技术水平，承担着对国内肉类加工企业进行技术指导和服务以及对从业人员进行短期培训的任务。
本书的前身是由乔晓玲等编写的中国肉类食品综合研究中心内部培训教材。
中国肉类食品综合研究中心2001年开始使用该教材面向国内肉类加工企业进行生产加工和技术管理方面的专业技术培训。
在多年培训实践中，紧密结合生产实际和企业需求，通过借鉴其他优秀著作、教材和科研文献，对培训材料进行了不断的修改和完善。
最终完成了本书的编写，具有较强的实用性和先进性。
本书比较全面、系统地介绍了肉类科学的基础理论、肉制品加工原辅料、包装材料、加工设备、生产工艺和产品质量控制等专业知识，内容紧密结合生产实践和现代科学技术前沿，期望能够给从事肉类食品科学研究、生产加工、检测检验、管理等人员提供有价值的参考。
其中第一章至第六章主要编写人员有：乔晓玲、王宇、朱彤、臧明伍、李家鹏、韩凯、张春江。
第七章至第十三章主要编写人员有：乔晓玲、陈文华、郭爱菊、张原飞、杨巍、祝义亮、徐宝才。
在本书即将出版之际，谨向参与编写及给予帮助的各位同仁表示衷心的感谢，向为本书编写提供大力支持的江苏雨润食品产业集团表示感谢！
由于参编人员较多，写作风格有一定差异，尽管进行了多次统稿和审改工作，疏漏之处在所难免，恳请读者批评指正。

内容概要

本书比较全面、系统地介绍了肉类科学的基础理论、肉制品加工原辅料、包装材料、加工设备、生产工艺和产品质量控制等专业知识，内容紧密结合生产实践，贴近现代科学技术前沿。
本书可供从事肉类食品科学研究、生产加工及管理、检测检验等技术人员阅读，也可作为肉类加工企业进行生产加工和技术管理方面的培训教材。

书籍目录

第一章 绪论 第一节 肉制品加工的目的和原则 一、肉制品加工的目的 二、肉制品加工的原则 第二节 肉制品加工的分类 一、肉制品的分类 二、我国肉制品的分类 第三节 肉制品质量管理的基础 一、人员管理 二、原料管理 三、工艺管理 四、设施管理 五、产品管理 六、流通管理第二章 肉的组织形态结构、成分和理化性质 第一节 肉的基本组织形态结构 一、肌肉组织 二、结缔组织 三、脂肪组织 四、骨骼组织 第二节 肉的主要物理性状及加工中的变化 一、肉的颜色 二、肉的风味 三、肉的保水性 四、肉的嫩度 五、肉的结构 六、体积质量 七、比热容 八、热导率 九、肉的冰点 第三节 肉的化学成分 一、水分 二、蛋白质 三、脂肪 四、浸出物 五、维生素 六、矿物质 第四节 影响肉化学成分的因素 一、动物的种类 二、性别 三、畜龄 四、营养状况 五、解剖部位第三章 动物屠宰后肉的变化 第一节 肌肉收缩的基本原理 一、肌肉收缩的基本单位 二、肌肉收缩的主要因子 三、肌肉收缩与松弛的生物化学机制 第二节 肉的僵直 一、屠宰后肌肉糖原的酵解 二、死后僵直机制 三、死后僵直过程 四、冷收缩和解冻僵直收缩 五、尸僵和保水性的关系 六、尸僵开始和持续时间 第三节 肉的成熟 一、肉成熟的条件及机制 二、肉成熟的物理变化 三、肉成熟的化学变化 四、促进肉成熟的方法 第四节 肉的腐败变质……第四章 肉的贮藏和保鲜 第五章 肉与肉制品中的微生物第六章 肉制品的辅料 第七章 肉类制品加工第八章 肉制品包装第九章 熏煮香肠第十章 熏煮火腿第十一章 酱卤制品第十二章 腌腊制品第十三章 干制品参考文献

章节摘录

插图：第一章 绪论第一节 肉制品加工的目的和原则一、肉制品加工的目的所谓肉制品加工，实际上就是运用物理或化学的方法，配以适当的辅料和添加剂，对原料肉进行工艺处理的过程。
这个过程最终得到的产品称为肉制品。
肉制品是以肉特别是畜禽肉为主要原料进行加工处理生产出来的制品的总称。
肉制品加工工艺处理的目的在于：（1）抑制原辅料和加工过程中可能污染的各种微生物的生命活动，防止有害物质的产生和残留，以保证食品卫生，提高食用安全性。
（2）破坏或抑制酶类活性，阻止酶类对制品的破坏，延长制品的贮存期，增加其作为商品的流通时间。
（3）改善风味，改进组织结构，以提高制品的色、香、味、形和质地，改善口感，增加美食度，提高制品的食用价值。
（4）增加营养成分，弥补原料肉的某些营养缺陷，以提高制品的营养价值。
基于以上目的，从事肉制品加工的人员，必须熟悉、掌握下列问题：（1）不同类型动物肉的组成与结构。
（2）动物生长对肉品特征的影响。
（3）屠宰加工条件的重要性。
（4）最佳的运输和贮存条件。
（5）影响肉品质量的各种因素。
（6）各种肉品的加工原则。
（7）肉的组织结构、化学成分及理化性质。
（8）肉品的分级与分割利用。
（9）肉制品加工用的辅助材料。
（10）肉制品加工的基本原理和方法。

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