第一图书网, tushu007.com

<<畜禽屠宰与加工技术>>

图书基本信息

书名：<<畜禽屠宰与加工技术>>

13位ISBN编号：9787511608499

10位ISBN编号：7511608493

出版时间：2012-6

出版时间：中国农业科学技术出版社

作者：李建柱，唐雪峰 著

页数：173

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

<<畜禽屠宰与加工技术>>

内容概要

《新型农民科技人才培训教材：畜禽屠宰与加工技术》根据畜禽屠宰与加工需要掌握的技能要求，主要从畜禽屠宰加工业的现状与趋势、畜禽屠宰场技术条件和卫生要求、畜禽大体解剖、畜禽产品加工基本知识、畜禽屠宰加工常用设备、猪的屠宰与加工技术、牛羊的屠宰与加工技术、家禽的屠宰与加工技术和畜禽产品的贮藏保鲜技术9个方面重点对畜禽屠宰场的技术条件、畜禽宰前管理和检验、畜禽屠宰工艺流程和卫生要求、畜禽胴体分割和畜禽产品加工技术等进行了详细的介绍。

<<畜禽屠宰与加工技术>>

书籍目录

第一章 畜禽屠宰加工业的现状与趋势一、我国畜禽屠宰加工业现状二、我国畜禽屠宰加工业存在问题三、我国畜禽屠宰加工业发展趋势第二章 畜禽屠宰场技术条件和卫生要求一、屠宰场址选择的基本要求二、屠宰场布局及卫生要求三、屠宰加工场所的卫生要求四、屠宰加工场的消毒方法第三章 畜禽大体解剖一、运动系统二、消化系统三、呼吸系统四、泌尿系统五、生殖系统六、血液循环系统七、淋巴系统八、神经系统九、皮肤及其衍生物第四章 畜禽产品加工基本知识一、肉的形态结构二、肉的化学组成三、乳的概念与分类四、乳的成分及营养价值五、乳的物理性质六、禽蛋的构造七、禽蛋的营养组成八、禽蛋的品质鉴别方法九、禽蛋的分级第五章 畜禽屠宰加工常用设备一、刀具二、屠宰加工机械三、副产品处理设备第六章 猪的屠宰与加工技术一、猪的宰前管理二、猪的宰前检验三、猪宰前检验后的处理四、猪屠宰的工艺流程和操作技术五、分部位分割冻猪肉（GB 9959. 3-1988）六、分割冻猪瘦肉（GB 9959. 4-1988）七、分割猪肉的加工工艺八、肉制品加工辅助材料九、西式猪肉制品加工技术十、中式猪肉制品加工技术第七章 牛羊的屠宰与加工技术一、肉牛肥度评定的方法二、肉牛肥度等级……第八章 家禽的屠宰与加工技术第九章 畜禽产品的贮藏保鲜技术附录1 猪屠宰加工工技能考核国家职业标准附录2 牛羊屠宰加工工技能考核国家职业标准附录3 禽类屠宰加工工技能考核国家职业标准参考文献

章节摘录

（二）冷藏法　　冷藏法贮藏蛋是利用低温来延缓蛋内的蛋白质分解，抑制微生物生长繁殖，达到在较长时间内贮存鲜蛋的一种方法。
因该法操作简单、管理方便、贮藏效果好，一般贮藏6个月，仍能保持新鲜蛋品质，该法已经被国内外广泛应用。
但是由于该法使用冷库造价较高，不易推广使用。
冷藏法贮藏蛋必须使用得当，管理科学，才能真正起到冷藏的效果，否则，容易使鲜蛋变质，造成损失。
　　冷藏法在入库前要做的准备有：一是冷库消毒，鲜蛋入库前，库内应预先加以消毒和通风；二是严格选蛋，送入冷库的蛋在入库前必须经过严格的外观检验和灯光透视，不许有破损蛋、污壳蛋和劣质蛋，否则，会导致蛋入库后的腐败，造成经济损失；三是合理包装，入库蛋的包装要清洁、干燥、完整、结实、没有异味，防止鲜蛋污染发霉；四是鲜蛋预冷，选好的鲜蛋在冷藏前必须经过预冷，等蛋的温度降到2~3℃时才准入库；五是应加强人库后的技术管理，码垛必须留有间隔，恒定温度和湿度，以减少蛋的生理呼吸和蛋的干耗；六是坚持正确的出库方法，冷藏蛋在出库时，应该先放在特定的房间内使蛋的温度慢慢升高，否则，直接出库，由于蛋温度低，和外界热空气接触时，温差过大，在蛋壳表面凝结水珠（这种蛋俗称出汗蛋），容易感染微生物而引起蛋的变质。
　　（三）涂膜法　　就是在鲜蛋表面均匀地涂上一层有效薄膜，用来堵塞蛋壳气孔，阻止微生物的侵入，减少蛋内水分和二氧化碳的挥发，降低鲜蛋内的生化反应速度，从而达到较长时间保持鲜蛋品质和营养价值的方法。
一般鲜蛋涂膜的涂膜剂有水溶性涂料、乳化剂涂料和油质性涂料等几种，大多采用油质性涂膜剂，如液体石蜡、植物油、矿物油、凡士林等。
除此以外，还有聚乙烯醇、聚苯乙烯、白油、聚乙烯、气溶胶、硅脂膏等涂膜剂。
经研究证明：将石蜡或凡士林熔化后涂在蛋壳表面，在室温下可以保存6个月。
鲜蛋涂膜法有浸渍法、喷雾法和手搓法3种。
无论选用哪种方法，在涂膜前必须对鲜蛋进行消毒，还要注意鲜蛋的质量。
　　……

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