

<<动物性食品保鲜加工与安全食用技>>

图书基本信息

书名：<<动物性食品保鲜加工与安全食用技术研究>>

13位ISBN编号：9787511608994

10位ISBN编号：751160899X

出版时间：2012-6

出版时间：中国农业科学技术出版社

作者：郝教敏

页数：127

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>

## <<动物性食品保鲜加工与安全食用技>>

### 内容概要

《动物性食品：保鲜·加工与安全食用技术研究》收录了作者关于“动物性食品保鲜与加工技术研究”的部分成果，有些成果已经或即将在《中国食品学报》《核农学报》《食品工业科技》《食品研究与开发》《山西农业大学学报》《肉类研究》和《肉类工业》等学术刊物上发表。

《动物性食品：保鲜·加工与安全食用技术研究》的主要内容包括：动物性食品保鲜、加工技术的基本知识，浸酸处理和气调包装延长羊肉保鲜期研究，复合保鲜液对冷却猪肉保鲜效果研究，TGase、凝乳酶、CaCl<sub>2</sub>对Mozzarella干酪质构特性的影响，高纤维兔肉脯的研制，水产调味品鲫鱼汁的研制，茶叶浸提液和猕猴桃浸提液清除肉制品中亚硝酸盐的研究，HACCP在鸭肉生产中的应用。

## 作者简介

郝教敏，男，1974年生，硕士，讲师，中共党员。

1996年毕业于山西农业大学食品科学与工程学院畜产品加工专业，获工学学士学位。

1999年毕业于山西农业大学动物生产学专业，获农学硕士学位，硕士论文为“浸酸处理与气调包装延长羊肉保鲜期的研究”。

同年留山西农业大学食品科学与工程学院任教，主要从事动物性食品工艺学的教学与科研工作，即动物性食品加工研究，先后进行了风味肉干、肉脯、人造肥牛、冷却猪肉保鲜、肉制品中亚硝酸盐清除效应、调味品、干酪等多方面的研究。

部分研究成果在《食品工业科技》《食品研究与开发》《山西农业大学学报》《肉类研究》《肉类工业》等刊物上发表。

曾参加完成山西省科技攻关计划项目“全羊系列食品的开发”、“低温肉制品研制开发及综合保鲜技术研究”、“冷却羊肉产业化技术与开发”、“人造肥牛脂肪的开发及应用研究”，以及山西省教育厅科技开发项目“混合乳干酪和乳清饮料的研究”等。

书籍目录

第一章 动物性食品保鲜加工技术的基本知识第一节 保鲜技术一、低温贮藏保鲜技术二、包装保鲜技术三、防腐剂保鲜的使用四、辐照保鲜技术五、其他保鲜技术六、保鲜技术在冷却肉中的应用第二节 动物性食品的加工技术一、肉干制品加工技术二、肉脯制品加工技术三、干酪制品加工技术第二章 鲜肉保鲜技术研究第一节 浸酸处理和气调包装延长羊肉保鲜期的研究一、材料与方法二、结果与分析三、结论第二节 羊肉干贮藏效果的研究一、材料与方法二、结果与分析三、结论第三节 多源复合天然保鲜剂对冷却猪肉保鲜效果的研究一、材料与方法二、结果与分析三、讨论第三章 几种动物性食品加工技术研究第一节 高纤维兔肉脯的研制一、材料与方法二、结果与分析三、讨论四、结论第二节 水产调味品鲫鱼汁的研制一、材料与方法二、结果与分析三、讨论四、结论第三节 TGase、凝乳酶、CaCl<sub>2</sub>对Mozzarella干酪内聚性的影响一、试验材料与方法二、结果与分析三、讨论第四节 TGase、凝乳酶、CaCl<sub>2</sub>对Mozzarella干酪硬度的影响一、试验材料与方法二、结果与分析三、讨论四、结论第四章 清除肉制品中亚硝酸盐研究第一节 猕猴桃汁浸提液对肉制品中亚硝酸盐的清除效应一、材料与方法二、结果与分析三、讨论四、结论第二节 茶叶浸提液对肉制品中亚硝酸盐的清除效应一、材料与方法二、结果与分析三、讨论四、结论第五章 HACCP在鸭肉生产中的应用第一节 河北香河正大鸭肉屠宰加工的工艺流程及说明一、毛鸭验收二、吊挂三、电击晕四、屠宰/放血五、浸烫/打毛六、蜡处理七、掏膛八、宰后检验九、预冷十、分割十一、速冻/冰鲜十二、金属检测第二节 河北香河正大鸭肉产品介绍第三节 河北香河正大鸭肉屠宰生产的危害分析第四节 河北香河正大鸭肉屠宰生产的关键控制点CCP的确定方法第五节 河北香河正大鸭肉屠宰生产的HACCP计划表的制定第六节 结语后记

章节摘录

三、防腐剂保鲜的使用防腐保鲜剂具有抑制微生物繁殖、蛋白质氧化等作用，在食品生产和贮运过程中，添加防腐保鲜剂可以提高耐藏性和尽可能保持食品原有品质，从而延长货架期。

根据来源不同，食品防腐保鲜剂可分为化学保鲜剂和天然保鲜剂两大类。

(一) 化学保鲜剂 通常采用的化学保鲜剂有乙酸、甲酸、柠檬酸、乳酸、抗坏血酸、山梨酸及其盐类和复合磷酸盐类、臭氧、二氧化氯等，这些保鲜剂大多可以参与人体代谢，属于无公害保鲜剂。

(二) 天然保鲜剂 天然保鲜剂按其来源又分为植物源、动物源和微生物源三类。

1. 植物源天然保鲜剂 主要有大蒜、丁香、生姜、桂皮、迷迭香和茶多酚等，它们的特点是毒性低，来源丰富且价格低廉，其中许多香辛料中均含有杀菌和抑菌成分，提取后作为天然保鲜剂，既安全又卫生。

如大蒜中含有抗菌成分蒜辣素和蒜氨酸，肉豆蔻中含有肉豆蔻挥发油，肉桂中含有肉桂挥发油以及丁香中所含的丁香油等，均具有良好的抗菌作用。

绿茶则含有抗氧化活性物质茶多酚等酚类衍生物。

2. 动物源天然保鲜剂 主要有蜂胶、壳聚糖和溶菌酶等。

研究表明，蜂胶具有很强的抗菌作用，对多种细菌、真菌和某些病毒、原生虫均有较强的抑制和杀灭力，对某些细菌外毒素有中和作用，蜂胶还具有抗氧化作用和成膜特点，对人体无毒无害。

天然壳聚糖是一种性能稳定、无毒的防腐保鲜剂，具有很好的成膜性，并可抑制植物镰刀病孢子的发芽和生长，对大肠杆菌、金黄色葡萄球菌，酵母菌、霉菌等都有很强的抑制功能。

.....

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>