

<<动物性食品卫生学实验教程>>

图书基本信息

书名：<<动物性食品卫生学实验教程>>

13位ISBN编号：9787565501777

10位ISBN编号：7565501778

出版时间：2011-1

出版时间：中国农业大学出版社

作者：赵月兰，王雪敏 主编

页数：144

字数：170000

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>

<<动物性食品卫生学实验教程>>

内容概要

本教材包括实验教程和实习教程两部分内容。

实验部分主要介绍动物性食品中细菌菌落总数的测定，大肠菌群数测定，沙门氏菌检验，旋毛虫检验，有毒有害元素和化学致癌物质的检测，肉品新鲜度的综合检验，各类动物性食品的卫生检验。实习部分主要介绍肉类联合加工企业的教学参观，屠宰加工厂各检验岗位的检验操作程序要点，家畜、家禽、家兔的宰前、宰后检验技术。

本教材内容丰富，重点突出，知识体系、深度、广度适合现阶段教学的需要。

同时，本书还可作为基层兽医工作者、动物防疫与检疫、检测人员以及从事相关科研工作人员和研究生等的实用参考书。

<<动物性食品卫生学实验教程>>

书籍目录

- 第一部分 实验教程
 - 实验一 动物性食品中细菌菌落总数的测定
 - 实验二 动物性食品中大肠菌群的测定
 - 实验三 动物性食品沙门氏菌的检验
 - 实验四 肉中旋毛虫的检验
 - 实验五 动物性食品中有害化学物质的检验
 - 实验六 肉品新鲜度的综合检验
 - 实验七 肉制品的卫生检验
 - 实验八 肉类罐头食品的卫生检验
 - 实验九 食用动物油脂的卫生检验
 - 实验十 病、死畜禽肉的鉴定
 - 实验十一 乳与乳制品的卫生检验
 - 实验十二 蛋与蛋制品的卫生检验
 - 实验十三 鲜鱼的卫生检验
 - 实验十四 屠宰污水中溶解氧和生化需氧量的测定
- 第二部分 实习教程
 - 实习一 肉类联合加工企业的教学参观
 - 实习二 屠宰加工厂各检验岗位的检验操作
 - 实习三 家禽的宰前检疫与宰后检验
 - 实习四 家兔的宰前检疫与宰后检验
- 参考文献

<<动物性食品卫生学实验教程>>

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>