

<<现代肉品加工与质量控制>>

图书基本信息

书名：<<现代肉品加工与质量控制>>

13位ISBN编号：9787810669887

10位ISBN编号：7810669885

出版时间：2006-6

出版单位：农业大学

作者：约思福.克瑞

页数：439

字数：574000

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>

## <<现代肉品加工与质量控制>>

### 前言

肉类一直是人类食物的重要组成部分，它既可以作为食物，又可以作为其他食品的重要组成部分，但目前它的重要性却引起了争议。

例如，把肉类的摄入与癌症和心血管疾病等慢性病的发生相联系。

对这些方面和其他肉品安全方面的关注导致了一些地区（比如欧盟）某些类型的红肉消费量的下降。

因此，消费者心目中如何定义肉品的质量，以及在加工过程中如何保持或提高这些质量特征，对食品工业来说极其重要，本书将就这些问题展开讨论。

本书第2章讨论了肉品质量的定义，为其他章节奠定基础。

这章探究了消费者消费理念的变化，用来衡量肉类质量特征的标示，并提出一些建议，以使肉类工业更有效地满足消费者的期望。

第一部分首先讨论影响原料肉质量的几个因素，概括介绍了影响肉品质量的各个因素。

肉的营养作用已经成为一些消费者关心的主题，第4章列出相关问题，并论述了现代饮食中对肉类营养价值的最新研究。

后面章节介绍肉品质量的其他方面，例如风味、色泽和脂肪含量的变化。

第二部分讨论了质量的各种特征。

第三部分首先讨论如何为这些质量特征建立可靠而且可测量的指标，探究衡量肉品质量的方法。

感官分析的定义和判定质量仍然是必要的，这将在第9章中作论述。

在由经过训练的感官评审员为肉品质量的评定提供基础的同时，仪器分析手段对加工过程中质量的有效控制也是必要的。

第10章讨论可利用的在线检测仪器的使用范围，接下来的章节讨论为确保肉品安全，如何鉴别微生物危害这个重要主题。

## <<现代肉品加工与质量控制>>

### 内容概要

肉制品是人类日常饮食的重要食品，也是其他食品生产的主要辅料。

《现代肉品加工与质量控制》一书由业内数十位权威专家合作完成，内容包括肉品质量的最新研究进展以及肉品加工过程中如何保持或改进产品质量。

在书的最前面，对肉品质量进行了定义分析，接下来分三部分展开。

第一一部分，探讨了有关肉品质量的各个方面，包括原料肉质量的测定方法、肉品营养品质以及影响肉品品质的因素。

第二部分，以质量指标的定义开始，讨论了如何测定肉品质量，包括肉品质量的感官分析、在线检测和微生物分析等仪器测定方法。

最后一部分，讲述了用于供应链各环节中新的加工技术，包括在肉牛生产中利用模拟技术提高质量和产量、屠宰过程中的净化新技术、胴体自动化加工技术、肉品高压处理技术以及气调包装技术；介绍了冷却和冷冻工艺的最新进展；并对重构肉制品和发酵肉制品等特殊产品进行了描述。

《现代肉品加工与质量控制》细致深入地对肉品质量的定义和测定方法进行了概括，可为肉品工业的从业人员和研究人员提供极具价值的参考。

<<现代肉品加工与质量控制>>

作者简介

主编John Kerry和Joseph Kerry博士均任教于考克（Cork）大学。  
David Ledward教授是雷丁（Reading）大学食品生物科学学院食品分子科学研究组主任。

## &lt;&lt;现代肉品加工与质量控制&gt;&gt;

## 书籍目录

- 1 前言 2 肉品质量定义 2.1 前言：什么是质量 2.2 消费者的质量观 2.3 供应商的质量观  
2.4 消费者和供应者的综合观念：质量循环 2.5 质量的新概念 2.6 肉和肉制品质量的提高  
2.7 参考文献第一部分 肉品质量分析 3 影响生肉质量的因素 3.1 前言 3.2 肉的组成、结构及其质量  
3.3 品种和遗传对肉质量的影响 3.4 饲料对肉质量的影响 3.5 饲养与肉的质量 3.6 屠宰和肉的质量  
3.7 影响肉质量的其他因素 3.8 小结：确保生肉质量的稳定性 3.9 未来的发展趋势 3.10 参考文献 4 肉类的营养质量  
4.1 前言 4.2 肉类和癌症 4.3 肉类、脂肪含量和疾病 4.4 肉类中的脂肪酸 4.5 肉类蛋白质 4.6 作为功能性食品的肉类 4.7 肉类和微量营养素  
4.8 未来的发展趋势 4.9 小结 4.10 参考文献 5 肉制品中的脂源性风味 5.1 前言 5.2 脂类对肉风味形成的作用  
5.3 脂类的自动氧化和肉类风味变质 5.4 成分对肉风味质量的影响 5.5 香味化合物和风味品质的评价  
5.6 小结 5.7 参考文献 6 肉品颜色稳定性的模型 6.1 前言 6.2 包装和贮藏过程中外界因素对颜色稳定性的影响  
6.3 顶空气体成分的动态变化模型 6.4 模型的应用：鲜牛肉 6.5 模型的应用：腌制火腿 6.6 影响颜色稳定性的内部因素  
6.7 模型的验证 6.8 未来的发展趋势 6.9 参考文献 7 肉和肉制品的脂肪含量 7.1 前言 7.2 脂肪和消费者  
7.3 肉中脂肪含量 7.4 动物对肉脂肪含量和组成的影响 7.5 饲料对肉中脂肪含量和组分的影响  
7.6 未来的发展趋势 7.7 信息来源和建议 7.8 参考文献第二部分 质量检测 8 生肉质量指标 8.1 前言  
8.2 技术质量 8.3 鲜食质量 8.4 食用质量的测定 8.5 取样程序 8.6 未来的发展趋势 8.7 参考文献 9 肉的感官分析 9.1 前言  
9.2 感官评价小组 9.3 感官测试 9.4 分类尺度 9.5 感官描述方法和仪器分析方法的比较 9.6 国家间的比较  
9.7 结论 9.8 参考文献 10 肉品质量的在线监测 10.1 前言 10.2 测量电阻 10.3 pH值的测量 10.4 近红外分光光度法分析肉品性质  
10.5 测量肉品颜色和其他性质 10.6 持水能力 10.7 肌节长度 10.8 结缔组织 10.9 大理石花纹和脂肪含量  
10.10 肉品的风味 10.11 公猪的污染 10.12 乳化 10.13 烹饪过程中变化的测量 10.14 结论 10.15 更多信息与建议阅读  
10.16 参考文献 11 肉品工业中微生物危害点确定 11.1 前言 11.2 主要危害 11.3 分析方法 11.4 未来的发展趋势  
11.5 更多信息和建议阅读 11.6 参考文献第三部分 提高质量的新技术 12 模拟肉牛生产以提高质量 12.1 简介  
12.2 肉牛生产组成部分 12.3 建模者面临的挑战 12.4 牧群结构的简单模型 12.5 未来的发展趋势 12.6 参考文献 13 生肉净化生产技术进展  
13.1 前言 13.2 净化生产技术及其局限性 13.3 清洗 13.4 化学药品的使用 13.5 新方法：蒸汽 13.6 其他新方法  
13.7 未来的发展方向 13.8 参考文献 14 肉品自动化加工技术 14.1 前言 14.2 肉品工业机器人技术的发展现状  
14.3 猪的自动化屠宰 14.4 实例分析：内脏摘除程序 14.5 二级加工的自动化生产 14.6 未来发展趋势 14.7 参考文献 15 肉品冷藏、冷冻的新发展  
15.1 前言 15.2 冷藏和冷冻对质构的影响 15.3 冷藏和冷冻对色泽的影响 15.4 冷却和冷冻对汁液流失和干耗的影响  
15.5 冷链 15.6 温度监控 15.7 最优化设计与肉的冷藏 15.8 更多信息与建议阅读 15.9 参考文献 16 肉品的高压处理技术  
16.1 前言：高压处理与肉品的质量 16.2 高压处理对食品成分的影响 16.3 高压处理对肌肉结构的改变 16.4 高压对酶的释放及活化的影响  
16.5 高压处理对肉品感官质量和功能性质的影响 16.6 高压处理对肉品冻结和解冻的影响 16.7 高压处理对微生物群落的影响  
16.8 应用现状和前景展望 16.9 参考文献 17 重构肉制品加工和质量控制 17.1 前言 17.2 制作工艺 17.3 影响产品质量的因素：温度、冰含量、包装大小和机械性质  
17.4 影响产品质量的因素：蛋白质溶解性及相关影响 17.5 影响产品质量的因素：烹调变形 17.6 感官和消费者评定 17.7 未来趋势 17.8 更多信息与建议阅读  
17.9 参考文献 18 发酵肉制品的质量控制 18.1 产品介绍 18.2 质量的概念 18.3 感官质量和测定方法 18.4 外观颜色的测定与发展  
18.5 质地的形成和测定 18.6 风味：测量方法和发展 18.7 味道和气味：测定与发展 18.8 质量的控制和提高 18.9 质量发展的未来趋势  
18.10 参考文献 19 生肉质量分析的新技术 19.1 前言 19.2 肉品质量的定义 19.3 检测技术的现状 19.4 新兴技术 19.5 肉品质量的遗传学  
19.6 未来展望 19.7 更多信息与建议阅读 19.8 参考文献 20 肉制品包装 20.1 前言 20.2 影响鲜肉和加工肉制品质量的因素

<<现代肉品加工与质量控制>>

20.3 真空包装      20.4 改善气氛包装      20.5 散装与主包装      20.6 控制气氛包装和活性包装系统  
20.7 肉制品包装材料      20.8 未来趋势      20.9 参考文献索引

## <<现代肉品加工与质量控制>>

### 章节摘录

插图：供应链的每个环节对质量的定义各不相同。

消费者要求食品既要感官质量好，又安全，他们还可能要求其他一系列内在的质量品质，如营养价值等。

人们对营养的定义本身又包括诸多与健康有关的内容，如脂肪含量等。

此外，他们对质量的定义还可能包括某种食品如何生产，从动物福利标准和环境影响到产品的组成和结构等。

消费者是根据自身的喜好和目的对质量下定义的。

零售商感兴趣的是高利润，他们希望产品能以低价购进但能获得溢价，易于处理，货架期长，能快速周转，并因此树立他们良好的企业形象。

价格极其重要，而产品质量是依据它对零售商经济目标的贡献程度而定的。

食品生产商关心的是高利润和对其品牌有所贡献的优质产品，尤其是较大的生产企业，他们大量投资于高附加值的产品，这些产品能够创造强大的品牌形象，在市场中获得竞争优势。

一个强大的工业品牌绝对不会损害零售商的利益，而零售商宁愿牺牲制造商的利益来建立自己的品牌，提高市场地位。

加工过程也包括许多环节。

在肉品加工链中，屠宰场只是农产品加工过程中的第一步，至少需要将其分成生鲜肉和肉制品两条产业链。

食品加工者希望农业原料能按加工业的质量标准大批量生产，加工企业通常有一些固定的原料供货渠道。

对于农场主来说如果合作成本高于所带来的收益，他们一般不会为了质量去和别人合作的。

如果农场主均分投资成本，他们合作收益会大大高于合作的投资成本，即便如此他们也不愿意合作。

因此，供应链中不同的环节对质量有不同的定义，结果是消费者的要求不一定能得到有效的满足。

如果加工企业的声誉要完全依赖于投入的农产品的质量 and 安全性，如婴儿食品，行业协会规定农产品的生产方法，甚至会削弱农民的作用，使其仅仅是提供劳动力和土地。

为了创造他们自己的品牌，零售商会将自己的质量标准强加给与其签约提供产品的食品制造者，以及为零售部门生产新鲜产品的农民。

这种合作或其他垂直统一管理形式，可以防止供应链中竞争阶段质量的无效供应，并且能从整体上确保整个供应链质量的稳定。

## <<现代肉品加工与质量控制>>

### 编辑推荐

《现代肉品加工与质量控制(精装)》是国家重大出版工程项目之一。

《现代肉品加工与质量控制(精装)》的作者投入了大量的时间、精力和心血，总结了近年来国际肉品的最新研究进展，提出了行业发展及肉类研究的方向，对肉类工业具有重要指导作用。

该书首先以确保肉品安全质量为核心，分析了影响肉品质量的因素，介绍了肉品质量指标的感官评价方法和在线监测技术，论述了如何鉴别常见的有害微生物。

作者接着重点介绍了肉类生产和加工中的新技术，如计算机模拟系统在牛肉生产中的应用，生鲜肉生产的洁净化技术，肉类加工中的自动化处理技术，肉类冷藏对肉品质量的影响，冷链运输系统的设计 and 操作的优化方法，并对肉品包装的发展进行了综述。

最后，《现代肉品加工与质量控制(精装)》介绍了重组肉制品和发酵肉制品的加工和质量控制。

<<现代肉品加工与质量控制>>

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>