

<<现代食品加工学（全2册）>>

图书基本信息

书名：<<现代食品加工学（全2册）>>

13位ISBN编号：9787811170610

10位ISBN编号：7811170612

出版时间：2006-9

出版时间：中国农业大学

作者：杨宝进，张一鸣主

页数：789

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>

<<现代食品加工学（全2册）>>

前言

食品工业作为轻工业中的重要产业，在服务三农、出口创汇、扩大就业、满足国内需求等方面做出了巨大贡献。

尤其近年来，我国食品工业飞速发展，成绩卓著。

从2002年食品工业总值首次突破1万亿元以来，2005年底规模以上的食品工业完成工业总产值2.03万亿元，占全国工业总产值8.2%，进出口总额449.7亿美元，全行业从业人数达453万人。

食品工业生产总值和销售收入已经连续多年位居我国制造业首位，继续发挥着国民经济支柱产业的重要作用。

近几年的食品工业发展呈现出以下特点：一是产品结构调整取得进展，新兴食品市场份额继续扩大，传统食品在质量、品种、档次、功能以及包装等方面基本满足了不同消费层次的需求。

二是高新技术得到广泛应用，促进了行业的技术进步。

保鲜、超高温杀菌、冷冻速冻、超临界萃取、膜分离、挤压膨化等应用技术在食品行业得到了进一步的推广应用；有力地促进了食品工业生产水平的提高和产品的更新换代。

食品工业技术装备水平有了不同程度的提高，乳品、方便面等行业装备技术水平已与世界先进水平同步。

三是优势企业实力增强，产业集中度不断提高。

如河南双汇集团年销售额逐年增加，已成为亚洲最大的肉食品加工基地。

四是科技创新取得可喜成就。

目前以大型食品企业为主体的研究中心逐步形成，科研机构、大专院校与企业结合更加紧密，形成广泛合作和相互支持新格局，促进了食品工业自主开发创新能力和水平的提高。

我国食品加工业已经摆脱了传统作坊式生产的状况，形成了一批经过设备更新和现代加工技术改造的新型企业，并在外向型经济发展中初步显示出优势。

食品工业的这种发展趋势给高等学校的人才培养工作提出了新的要求，如何围绕行业发展，编写一本适应培养高等技术应用型人才需要的教材，成为摆在高职高专教育工作者面前的新任务。

为此，我们在总结多年教学实践的基础上，把食品加工专业所开设的有关工艺技术课程进行整合，重新组织编写了《现代食品加工学》，并体现四个方面的变化：一是以适应现代食品加工业对人才的需要为基础设计教学基本内容，缩减对传统食品加工技术的论述，突出现代食品加工业的先进技术。

二是基础理论以够用为度，增强实用性教学内容。

三是增加转基因食品生产的安全性评价内容，使学生了解现代生物食品的发展概貌。

<<现代食品加工学（全2册）>>

内容概要

《现代食品加工学(上下)》共分上下两册，上册包括三篇，主要是畜产食品加工技术。

第一篇为肉与肉制品加工，在介绍肉制品加工基础知识的基础上，重点介绍了屠宰与分割肉加工技术、肉类储藏技术、干制肉制品加工技术、腌腊肉制品加工技术、熏烤肉制品加工技术、灌制类肉制品加工技术、酱卤肉制品加工技术和肉类罐头的加工技术。

第二篇为乳与乳制品加工，介绍了乳的基础知识和原料预处理技术，对杀菌乳、酸乳、含乳饮料、冰淇淋、乳粉和其他乳制品的加工技术一一进行了详述。

第三篇为蛋与蛋制品加工，对蛋的基础知识、鲜蛋储藏保鲜和再制蛋(松花

<<现代食品加工学 (全2册)>>

书籍目录

上册第一篇 肉与肉制品加工 第一章 肉制品加工的基础知识 第二章 畜禽屠宰与分割肉加工 第三章 肉的储藏和保鲜 第四章 干制肉制品加工 第五章 腌腊肉制品加工 第六章 熏烤肉制品加工 第七章 灌制类肉制品加工 第八章 酱卤肉制品加工 第九章 肉类罐头加工第二篇 乳与乳制品加工 第一章 乳的基础知识 第二章 原料乳的验收与预处理技术 第三章 巴氏杀菌乳与灭菌乳加工技术 第四章 酸乳加工技术 第五章 含乳饮料加工技术 第六章 冰淇淋加工技术 第七章 乳粉加工技术 第八章 其他乳制品简介第三篇 蛋与蛋制品加工 第一章 蛋的基本知识 第二章 蛋的收购、品质鉴定和分级 第三章 鲜蛋的储藏 第四章 松花蛋加工 第五章 咸蛋与糟蛋加工 第六章 冰蛋与干蛋的加工 下册第四篇 面制品加工技术 第一章 原辅材料 第二章 面包生产技术 第三章 饼干 第四章 糕点 第五章 方便面第五篇 饮料加工技术 第一章 水处理 第二章 碳酸饮料 第三章 果汁饮料 第四章 植物蛋白饮料 第五章 其他饮料第六篇 农副产品加工技术 第一章 膨化食品 第二章 果蔬类食品的加工 第三章 发酵调味品第七篇 食品添加剂 第一章 绪论 第二章 乳化剂 第三章 增稠剂 第四章 着色剂 第五章 食品防腐剂 第六章 抗氧化剂 第七章 营养强化剂 第八章 香精和香料 第九章 其他食品添加剂第八篇 转基因食品与食品质量管理体系 第一章 转基因食品与安全性 第二章 食品质量管理体系

章节摘录

上册第一篇 肉与肉制品加工第二章 畜禽屠宰与分割肉加工第一节 畜禽屠宰加工七、宰后的检验及处理1. 宰后检验的方法宰后检验通常是以感官检验为主，即在自然光线（室内以日光灯为宜）的条件下，检验人员借助于检验工具，按照规定的检验部位，用视觉、触觉、嗅觉等由表及里地进行检查，以做出正确的判断和处理，在必要时，则应进行实验室诊断。

具体方法如下：（1）观察首先对皮肤、肌肉、脂肪、内脏等的暴露部分进行观察，以了解其外表色泽、形态大小等是否正常，这是宰后检验的重要一环。

（2）剖检除了上述暴露部分的观察以外，还必须按“肉品卫生检验试行规程”的规定要求，剖检若干部位的淋巴腺、脏器组织、肌肉、脂肪等，以观察其组织性状、色泽变化等是否正常，从而做出正确的判断。

剖检时，应注意淋巴结应进行纵剖，肌肉必须顺纤维方向切开。

非必要不得横切以缩小污染面，并保持商品的完整美观。

（3）触检肌肉组织或脏器，有时在表面不显任何病变如不以手触摸，则往往不能发觉内部病变。

（4）嗅检嗅检是辅助观察、剖检、触检方法而采取的一种必要方法。

如猪生前患有尿毒症，则宰后肉品必有尿酸味。

又如肉品腐败后，则有特异的气味。

检验时，可以按其异味轻重的程度而做出适当的处理。

<<现代食品加工学（全2册）>>

编辑推荐

《现代食品加工学(上下)》：高职高专教育“十一五”规划教材，省级示范专业使用教材

<<现代食品加工学（全2册）>>

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>