

<<生猪屠宰工艺与品质检验技术>>

图书基本信息

书名：<<生猪屠宰工艺与品质检验技术>>

13位ISBN编号：9787811179835

10位ISBN编号：7811179830

出版时间：2010-3

出版时间：中国农业大学出版社

作者：陈平衡，陈松明，蒋艾青 主编

页数：316

字数：376000

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>

<<生猪屠宰工艺与品质检验技术>>

内容概要

本书从我国生猪屠宰加工实际出发,系统地阐述了生猪屠宰的基础知识和基本操作技术,其中重点介绍了生猪屠宰加工工艺、生猪屠宰加工设备和宰后肉品品质检验基础以及肉品品质检验操作方法及程序等。

此外,还对一些相关的操作规程、标准及法规作了适当介绍。

本书主要用作湖南恒惠集团生猪屠宰技术人员及肉品品质检验人员的培训教材和永州职业技术学院畜牧兽医专业、农产品质量检测专业学生的校本教材,也可用作高等轻工院校、农业院校、商学院等学校的食品工程、畜产品贮藏与加工、畜牧兽医、商品检验等专业的教材,还可供食品卫生检验所、动物卫生防疫站、商检局、肉类加工企业等单位的有关科技人员使用。

<<生猪屠宰工艺与品质检验技术>>

书籍目录

第一部分 生猪屠宰加工技术 第一章 概述 第一节 猪屠宰加工业的发展史 第二节 猪屠宰加工的重要性 第三节 搞好生猪屠宰加工 第二章 猪的基本知识 第一节 生猪的品种及其特征 第二节 生猪解剖生理 第三章 生猪屠宰厂(场)的要求 第一节 屠宰厂(场)的设置原则 第二节 屠宰厂(场)选址的要求 第三节 屠宰厂(场)应具备的条件 第四章 生猪屠宰加工工艺 第一节 宰前管理和生产准备 第二节 屠宰加工工艺 第五章 生猪屠宰加工主要设备 第一节 致昏设备 第二节 升降设备 第三节 浸烫、刮毛设备 第四节 剥皮设备 第五节 劈、割设备 第六节 传送装置 第七节 冲洗设备 第八节 副产品整理设备 第九节 刀具及部件 第十节 设备的保养与维修 第六章 质量与管理 第一节 生猪屠宰加工的检验知识 第二节 猪产品等级质量要求 第三节 猪产品的保藏与运输 第四节 屠宰车间的生产管理 第二部分 猪肉品质检验技术 第七章 概述 第一节 肉品品质检验的含义 第二节 肉品品质检验的基本任务 第三节 我国肉品品质检验的历史和发展前景 第八章 微生物学基础 第一节 细菌的形态和大小 第二节 细菌细胞的结构 第三节 细菌的生理 第四节 影响细菌生长的因素 第五节 病毒简述 第九章 动物病理学基础 第一节 局部血液循环障碍 第二节 细胞和组织的损伤与修复 第三节 炎症 第十章 生猪屠宰前后的品质检验 第一节 屠宰厂(场)的公共卫生 第二节 猪宰前检验与管理 第三节 猪宰后检验程序和器官常见病变 第四节 宰后检验的处理和结果登记 第五节 一般性疾病的检验 第六节 肿瘤 第七节 猪应激综合征 第十一章 各类性状异常肉和劣质肉的检验 第一节 宰后肉质的变化 第二节 肉新鲜度的检查 第三节 性状异常肉的检验 第四节 其他劣质肉的检验 第十二章 猪各类疫病的检验 第一节 常见人畜共患传染病的检验 第二节 常见猪传染病的检验 第三节 常见人畜共患寄生虫病的检验 第四节 常见猪寄生虫病的检验 第三部分 肉品品质检验操作方法及程序 第十三章 实验室工作的基本知识 第十四章 细菌学检验 第十五章 理化检验 第十六章 组织病理学检验 附录 附录一 中华人民共和国国家标准畜类屠宰加工通用技术条件条文释义 附录二 中华人民共和国国家标准生猪屠宰操作规程条文释义 附录三 中华人民共和国国家标准肉类加工厂卫生规范 附录四 生猪屠宰管理条例参考文献

<<生猪屠宰工艺与品质检验技术>>

编辑推荐

《生猪屠宰工艺与品质检验技术》包括生猪屠宰加工技术、猪肉品品质检验技术和肉品品质检验操作方法及程序3部分内容，共16章。

其中生猪屠宰厂(场)的要求是根据2008年5月25日国务院颁布的《生猪屠宰管理条例》编写的，生猪屠宰加工工艺流程是按照国家标准《生猪屠宰操作规程》(GB/T 17236)编写的。

国务院《生猪屠宰管理条例》和商务部《生猪屠宰管理条例实施办法》的规定要求，生猪屠宰技术人员必须经过培训、考核合格才能上岗。

基于这一要求，针对生猪屠宰技术人员应具备的知识和技能编写了《生猪屠宰工艺与品质检验技术》一书。

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>