

<<兔肉制品加工及保鲜贮运关键技术>>

图书基本信息

书名：<<兔肉制品加工及保鲜贮运关键技术>>

13位ISBN编号：9787030311450

10位ISBN编号：7030311450

出版时间：2011-6

出版时间：科学出版社

作者：王卫 编

页数：250

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>

## <<兔肉制品加工及保鲜贮运关键技术>>

### 内容概要

《兔肉制品加工及保鲜贮运关键技术》涉及现代兔业中兔肉制品加工、兔皮兔毛加工以及副产物综合利用加工环节的关键技术。

《兔肉制品加工及保鲜贮运关键技术》共分5章，主要内容包括肉兔及其屠宰与初加工、兔肉制品加工辅料、基本工艺与设备、兔肉制品精深加工、兔肉制品防腐保鲜与质量安全控制以及兔皮兔毛及副产物初加工利用，并在书后附有彩图。

《兔肉制品加工及保鲜贮运关键技术》可作为从事兔产品加工利用的工程技术人员、科技人员、管理人员和技术工人的参考书，也可作为有关院校畜产品加工专业的参考教材及科研院所技术研发的指导用书。

## <<兔肉制品加工及保鲜贮运关键技术>>

### 作者简介

王卫，教授，四川省学术与技术带头人，现任成都大学科技处处长，西华大学硕士生导师，兼任中国畜产加工学会常务理事，四川省畜牧兽医学会畜产加工分会理事长，四川省食品科学学会副理事长，中国肉禽水产制品专家委员会专家等职。

主持肉类加工四川省重点实验室，食品加工四川省高校重点实验室主任，以及四川省兔业工程技术研究中心工作，承担完成科技项目20余项，发表研究论文60余篇，出版著作重大本（部），发明专利成果12项，开发新产品40余种，研究成果获四川省科技进步奖8项。

获国家科技部星火科技先进个人、四川省科技管理先进个人、四川省先进教育工作者、四川省先进科技特派员、成都市突出贡献专家、四川省教学名师等荣誉称号。

## 书籍目录

前言第一章 肉兔及其屠宰与初加工第一节 主要肉兔种类及特性一、加利福尼亚兔二、比利时兔三、太行山兔(虎皮黄兔)四、塞北兔五、大耳黄兔六、法国公羊兔七、中国白兔八、日本大耳兔九、青紫蓝兔十、丹麦白兔十一、喜马拉雅兔十二、哈尔滨白兔(哈白兔)十三、福建黄兔十四、齐卡肉兔十五、弗朗德巨兔十六、安阳灰兔十七、黑优兔十八、齐兴肉兔十九、其他兔品种第二节 兔肉的营养价值一、兔肉的营养特性及保健作用二、兔肉组成三、兔肉与其他肉类的比较第三节 兔的屠宰及检验一、屠宰场场址选择与布局、卫生要求二、屠宰设备设施三、屠宰工艺四、宰后检验第四节 宰后兔肉变化与兔肉防腐保鲜一、兔肉的成熟二、兔肉的变质三、兔肉的防腐保鲜第五节 兔肉的初加工一、兔肉的分割加工二、兔肉的包装三、优质冷鲜兔肉加工与贮运技术四、冻兔加工与冻藏参考文献第二章 兔肉制品加工辅料、基本工艺与设备第一节 兔肉制品加工辅料一、调味料二、香辛料三、添加剂第二节 兔肉精深加工基本工艺与设备一、冷却或冻结二、腌制三、绞切与斩拌四、烟熏五、蒸煮六、油炸第三节 兔肉产品的包装一、包装的目的与原理二、包装方法三、包装设备四、兔肉制品包装第四节 兔肉烹调制作基本方法一、炒二、爆三、熘四、烹五、炸六、煎七、摊八、贴九、烧十、焖十一、煨十二、焗十三、焙十四、扒十五、烩十六、氽十七、炖十八、煮十九、蒸二十、涮参考文献第三章 兔肉制品精深加工第一节 兔肉制品类型及工艺特征一、腌腊制品二、酱卤制品三、熏烧烤制品四、干制品五、油炸肉制品六、香肠制品七、火腿制品八、罐头制品九、调理肉制品十、其他制品门类第二节 兔肉制品精深加工配方与工艺一、腌腊兔肉制品二、酱卤兔肉制品三、兔肉香肠制品四、熏烧烤兔肉制品五、兔肉干制品六、兔肉罐头制品七、新型兔肉制品加工第三节 兔肉的餐馆、家庭烹调产品制作一、炖兔肉产品二、炸兔肉产品三、爆兔肉产品四、烤兔肉产品五、烧兔肉产品六、炒兔肉产品七、涮兔肉产品八、清蒸兔肉产品九、其他兔肉产品第四节 兔肉制品产品标准一、概念二、分类三、标准的国际性四、标准文件和技术法规五、兔肉及其他产品标准参考文献第四章 兔肉制品防腐保鲜与质量安全控制第一节 兔肉制品防腐保鲜基本力法一、基本原理二、常用方法三、防腐保鲜的效果评价第二节 兔肉制品的质量安全控制技术一、产品加工良好操作规范(gmp)二、栅栏技术三、肉品生产卫生标准操作规范(ssop)四、haccp控制五、微生物预报技术第三节 兔肉制品贮运流通技术一、贮运链构成三、设备设施三、冷链控制四、物流配送技术应用参考文献第五章 兔皮兔毛及副产物初加工利用第一节 兔皮利用一、主要的皮用兔种类二、兔皮的特点三、獭兔毛的特点四、宰杀取皮方法五、毛皮品质评定六、原料皮的初加工七、兔皮系列鞣制技术八、兔皮褥子加工技术九、兔皮系列印染技术第二节 兔毛的加工利用一、毛用兔种类二、出口兔毛的加工操作三、兔毛掺杂物的鉴别四、残次兔毛的鉴别五、兔毛的贮藏和运输六、毛的综合利用七、毛皮利用第三节 兔副产综合利用一、兔废皮利用二、兔头、兔骨、兔脑的利用三、兔脏器利用四、兔粪利用五、兔血利用六、兔胎盘利用参考文献彩图

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>