

<<安全优质肉鸡的生产与加工>>

图书基本信息

书名：<<安全优质肉鸡的生产与加工>>

13位ISBN编号：9787109095144

10位ISBN编号：7109095142

出版时间：2005-5

出版时间：中国农业出版社

作者：本社

页数：292

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>

<<安全优质肉鸡的生产与加工>>

内容概要

肉鸡生产、国内外优良肉鸡品种、安全优质肉鸡的营养、肉鸡的饲养、肉鸡的疫病及其防治、养殖场环境卫生管理、肉鸡的屠宰加工、当代肉鸡屠宰加工工业的质量要求、家禽屠宰加工厂的规划布局及其卫生要求、家禽收购管理与宰前检验、家禽屠宰前后的检疫处理、家禽的屠宰加工程序及卫生要求、常见家禽疫病的检验与病变处理、禽肉的化学组成与特性、冷却、冷冻与解冻、家禽的污染与控制、HACCP制度在肉鸡加工业中的作用、肉鸡加工厂的HACCP。

<<安全优质肉鸡的生产与加工>>

书籍目录

序绪论第一篇 肉鸡生产第一章 国内外优良肉鸡品种第二章 安全优质肉鸡的营养第一节 肉鸡常用饲料第二节 饲料中有害物质及其控制第三节 肉鸡饲料配合第三章 肉鸡的饲养第一节 肉鸡的饲养第二节 肉仔鸡的饲养管理技术第四章 肉鸡疫病及其防治第一节 鸡场的综合防疫第二节 肉鸡主要疾病及其危害第五章 养殖场环境卫生管理第一节 场址的选择及鸡舍类型第二节 鸡场的环境管理第三节 鸡场的环境保护第二篇 肉鸡的屠宰加工第六章 当代肉鸡屠宰加工工业的质量要求第七章 家禽屠宰加工厂的规划布局其卫生要求第八章 家禽收购管理与宰前检验第九章 家庭屠宰前后的检疫处理第十章 家禽的屠宰加工程序及卫生要求第十一章 常见家禽疫病的检验与病变处理第十二章 禽肉的化学组成与特性第十三章 冷却、冷冻与解冻第十四章 家禽的污染与控制第十五章 HACCP制度在肉鸡加工业中的作用第十六章 肉鸡加工厂的HACCP后记

<<安全优质肉鸡的生产与加工>>

编辑推荐

《安全优质肉鸡的生产与加工》简述了安全优质绿色肉鸡生产的概念，详细介绍了肉鸡生产和肉鸡的屠宰加工，如何饲养，如何防治疫病，屠宰加工有哪些质量和卫生要求，屠宰后又有哪些卫生检疫手续，如何防止各类污染等等。

《安全优质肉鸡的生产与加工》内容丰富，对安全生产和加工优质肉鸡具有一定的指导作用。

<<安全优质肉鸡的生产与加工>>

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>