

图书基本信息

书名：<<中小规模肉类加工企业生产技术手册>>

13位ISBN编号：9787109136090

10位ISBN编号：7109136094

出版时间：2009-12

出版时间：中国农业出版社

作者：(德) 顾恩特尔·海因茨 (Heinz.G) (德国) 彼得

页数：432

译者：刘洪霞

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>

前言

肉是一种极其有价值的畜产品，它可以作为大多数人获取动物蛋白的首选资源。肉可以作为烹饪类食物制备的一种成分而被消费，也或者作为加工肉制品而被消费。加工肉制品尽管在一些地区的发展仍然处于初级阶段，但是在全球范围内却发展迅速，而且相当普及，消费量也日益增加。

肉类加工一直以来都是粮农组织畜牧计划的一个组成部分，这不但是因为它可以为人们制造出营养丰富的产品，而且也拥有这样一个事实，即肉类加工不但能够作为一种充分利用可食用胴体部位的手段，而且在不具备冷藏链的地方，也能够作为一种可提供耐贮存肉制品的手段。

另外，小型肉类加工也是农村人口的一种收入来源。

在20世纪80年代中期至90年代早期，为了使发展中国家的食品加工者了解一些肉类加工技术，于是粮农组织出版了两部出版物（家畜生产及卫生系列第52卷和第91卷）。然而，由于时间的流逝，从那时以来，它们并不再能很好地体现出肉类部门当前所用的技术及加工程序。

在肉类部门，粮农组织发起了两个主要项目。

在20世纪90年代中期以及2000年上半年，粮农组织与商品共同基金及德国发展署GTZ / CIM（德国技术合作公司 / 德国国际交流和发展中心）进行合作，粮农组织执行了两个关于肉类加工技术的综合性区域培训和开发项目，第一个项目在撒哈拉以南非洲地区执行，而第二个项目则在亚洲执行。

从这两个肉类加工项目上所获的经验促使了这样一个决定的产生，即应该准备对肉类加工技术手册进行更新的决定，将该更新手册中，也应当参考上述两部出版物。

内容概要

《中小规模肉类加工企业生产技术手册》适用于中小规模肉类加工企业，是其进行生产的有效指南，内容反映了全球当前最为流行的中小型肉类加工企业中应用的技术和加工程序，配大量图片，全彩色印刷，内容详尽，要点明确，实用性强。

详细介绍了肉类加工的一些基本加工技术和辅助处理技术（腌制、调味、熏制、灌肠或装入硬质容器、真空包装、蒸煮或罐头制造 / 消毒等）及其使用的设备。

详细介绍了肉类加工卫生所涉及的一些方面，包括肉制品腐败的原因、食源性疾病以及肉类加工中的清洗与消毒。收录了世界各地100多种广受大众欢迎的加工肉制品的代表性制作配方。

具有较强的实用性和可操作性。

内容涵盖：设备与工具的处理和维护、工人用具、在使用设备与工具中的工人安全、在基本条件下的肉类加工、传统的肉类干燥法、用屠宰动物的肠子制备天然肠衣、非肉类成分的综合清单和描述、高含量增补剂和填充剂肉制品的制造，以及肉制品制造中动物脂肪的来源与加工技术。

作者简介

Gunter Heinz, 兽医学博士, 为肉类加工与肉类卫生方面的专家。

他作为肉类研究的科学家, 目前在德国工作。

他参与所有主要产肉国家的屠宰场和肉类加工厂的兽医卫生控制。

他是一位已退休的FAO技术人员, 在联合国粮农组织总部(意大利罗马)曾经是肉类加工与卫生处的高级官员, 另外, 在联合国粮农组织亚太区域办公室(泰国曼谷), 也曾经是区域家畜生产处的官员。

Peter Hautzinger, 为肉类技术专家, 在肉类加工技工培训和产业方面具有丰富的实践经验。

他在德国食品与肉类业工程师学院担任讲师。

在国际上, 他作为技术总顾问为粮农组织两个最大的、关于肉类加工技术的区域性项目服务。

这两个项目分别在非洲和亚洲执行, 它们是由商品共同基金(CFC)、德国政府发展合作中心/德国技术合作公司(CIM/GTZ), 再加上东道国政府(乌干达和菲律宾)共同资助的。

他目前主要是为亚洲肉类部门的支柱产业而工作, 而且现如今常住新加坡。

书籍目录

序致谢作者简介第1章 绪论加工技术本手册第2章 肉、脂肪和其他可食用胴体部分（类型、结构与生物化学）2.1 肉、脂肪和动物副产品的来源2.2 肌肉2.2.1 肉的化学组分2.2.2 肌肉组织的组织结构2.2.3 pH变化2.2.4 肉的着色2.2.5 持水性2.2.6 嫩度和风味2.3 动物脂肪2.3.1 猪脂2.3.2 牛脂2.3.3 鸡脂2.4 肉与肉制品的营养价值2.4.1 蛋白质2.4.2 脂肪2.4.3 维生素2.4.4 矿物质第3章 肉类加工技术的原理3.1 肉类加工技术3.2 肉类加工中使用的设备3.2.1 绞肉机（切碎机）3.2.2 盘式斩拌机3.2.3 灌肠机3.2.4 香肠结扎机3.2.5 烟熏室3.2.6 盐水注射器3.2.7 翻转器或按摩器3.2.8 真空包装机3.2.9 搅拌器 / 混合机3.2.10 乳化机（胶体磨）3.2.11 刨冰机3.2.12 冻肉切块机3.3 肉类加工技术——标准做法3.3.1 切割（减小肉块尺寸）3.3.2 盐腌 / 腌制3.3.3 熏制第4章 肉制品加工中原料的选择和分级4.1 猪肉加工的选择和分级4.1.1 一级猪肉（P1）剔除了所有可见脂肪和结缔组织（硬的和软的）的猪瘦肉4.1.2 二级猪肉（P2）含有一些包埋固体脂肪，并剔除了结缔组织4.1.3 三级猪肉（P3）脂肪含量低的肌肉下脚料，但含有大量软结缔组织4.1.4 四级猪肉（P4）猪背膘4.1.5 五级猪肉（P5）软脂肪下脚料4.1.6 六级猪肉（P6）猪皮4.2 牛肉加工的选择和分级4.2.1 一级牛肉（B1）剔除所有可见脂肪和结缔组织的瘦肌肉4.2.2 二级牛肉（B2）带有少量结缔组织（

章节摘录

2.4.2 脂肪 动物脂肪主要是甘油酯。

脂肪对膳食的主要贡献是提供能量或者热量。

动物胴体中的脂肪含量从8%到大约20%（只有猪的脂肪含量为20%，见表1）。

不同部位脂肪组织的脂肪酸组成差异很大。

表层脂肪（“体脂”）比器官周围的内脏脂肪要软得多，这是由于表层脂肪中的不饱和性脂肪含量高。

由于不饱和脂肪酸（亚油酸、亚麻酸和花生烯酸）是生物有机体的细胞壁、线粒体和其他代谢极其活跃部位必不可少的组分，因而在生理上和营养上是重要的。

人体无法合成上述脂肪酸，因此必须从膳食中获得。

肉和肉制品是这些脂肪酸的良好来源，但在一些植物中，例如谷物和种子，发现其亚油酸的含量通常是肉的20倍左右。

近几年，有人建议膳食中不饱和脂肪酸与饱和脂肪酸的比率应当高一些，因为这可以降低心血管疾病，尤其可以降低冠状动脉性心脏病的发病率。

有证据表明，膳食中相关的饱和脂肪酸含量高（如肉中的脂肪酸含量），能提高血液中的胆固醇含量。

为避免因消费肉类给健康可能带来的风险，所以易患病人群应减少动物脂肪的摄入量。

在此方面，一些加工肉制品中“暗藏”的高含量脂肪是一个饮食问题。

改进的加工设备和技术以及新的或者精制配料，都有可能生产出脂肪含量相对较高的肉制品，而消费者却难于鉴别。

尤其是在像肉糕、法兰克福类香肠或者是肝酱之类的肉制品中，肉和脂肪经过了细粉碎，脂肪颗粒包含在蛋白质结构中，所以脂肪很难用肉眼看出来。

脂肪高达40%时就可能以这种方式隐藏，对于生产者而言这是有利可图的，因为脂肪是较廉价的原料。

对一些消费人群而言，建议不要消费这类食品。

另一方面，有许多重体力劳动者或者营养不良的人群，特别是在发展中国家，在某些情况下，特别是作为能量来源，脂肪含量高的肉制品可能是有益的。

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>