

<<畜产品加工学>>

图书基本信息

书名：<<畜产品加工学>>

13位ISBN编号：9787109153110

10位ISBN编号：7109153118

出版时间：2012-5

出版时间：中国农业出版社

作者：周光宏

页数：376

字数：587000

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>

## <<畜产品加工学>>

### 内容概要

本书是经教育部批准的全国高等教育“面向21世纪课程教材”，是食品科学与工程、动物科学本科专业的主干课程教材。

本书反映现代畜产品加工理论和加工技术，以满足大专院校食品科学与工程专业以及相关专业师生、科学研究人员、企业技术人员之需求。

# <<畜产品加工学>>

## 书籍目录

第二版前言

第一版前言

绪论

第一篇 肉与肉制品

第一章 畜禽品种及其产肉性能

第一节 动物及其组织的生长发育

一、生长发育概述

二、个体生长发育

三、组织生长发育

第二节 畜禽品种

一、猪

二、牛

三、羊

四、家禽

五、其他肉用动物

思考题

第二章 屠宰分割及卫生检验

第一节 屠宰厂设计及其设施

一、屠宰厂设计原则

二、屠宰设施及其卫生要求

第二节 宰前检验

一、检验步骤和方法

二、病畜处理

三、宰前管理

第三节 屠宰工艺

一、家畜屠宰工艺

二、家禽屠宰工艺

第四节 宰后检验

一、检验方法

二、程序与要点

三、检后处理

第五节 胴体分割

一、猪胴体分割

二、牛、羊胴体分割

第六节 胴体分级

一、有关术语的定义

二、评定方法

三、胴体等级判定

思考题

第三章 肉的组织结构、V化学组成和基本性质

第一节 肌肉的构造

一、一般结构

二、显微结构

三、肌纤维分类

第二节 结缔组织

## <<畜产品加工学>>

一、结缔组织细胞

二、基质和纤维

第三节 脂肪与骨骼组织

一、脂肪组织

二、骨组织

第四节 肉的化学组成

一、水分

二、蛋白质

三、脂肪

四、浸出物

五、维生素

六、矿物质

七、影响因素

第五节 肉的加工特性

一、溶解性

二、凝胶性

三、乳化性

四、保水性

思考题

第四章 肌肉收缩及其宰后变化

第一节 肌肉收缩

一、收缩形式

二、骨骼肌的收缩

第五章 肉的食用品质及其评定

第六章 肉的贮藏及质量控制

第七章 肉品加工辅料及添加剂

第八章 肉制品加工原理

第九章 肉制品加工

第二篇 乳与乳制品

第三篇 蛋与蛋制品

第四篇 畜禽副产品综合利用

主要参考文献

学习参考书目

## 章节摘录

二、光照鉴别法 光照鉴别法是鲜蛋收购、经营、外贸、商业部门和蛋品加工企业采用最广的一种方法，其特点是简便、易行、技术简单，结果准确，行之有效。

光照鉴别法，按照光源不同，可分为日光鉴别法、灯光鉴别法两种。

光照鉴别法是根据蛋本身具有透光性的特点，在灯光透视下观察蛋内部结构和成分变化的特征，来鉴别蛋品质的方法。

新鲜蛋在光照透视时，蛋白完全透明，呈淡橘红色；气室极小，深度在5mm内，略微发暗，不移动；蛋白浓厚澄清，无杂质；蛋黄居中，蛋黄膜包裹得紧，呈现朦胧暗影。

蛋转动时，蛋黄亦随之转动；胚胎不易看出。

通过照验，还可以看出蛋壳上有无裂纹，气室是否固定，蛋内有无血丝血斑、肉斑、异物等。

#### 1.日光鉴别法主要是借助日光来鉴别蛋的品质。

该方法由于采用的条件不同，又分为两种方法。

一种是在暗室内进行，在暗室朝向阳光的墙壁上开一个小窗，装上开有若干个面积小于蛋的圆孔木板，圆孔周围装上橡皮或海绵衬圈，以防蛋碰破。

通过圆孔射入的光线照验蛋的品质。

另一种是利用纸筒照蛋，即用较厚的硬纸板做一个长14~15cm的纸筒，呈喇叭形，一头筒口大小不超过蛋的直径，另一头筒口大小以肉眼贴近、方便观察为宜。

照蛋时，一头对准蛋，借用日光通过纸筒鉴别蛋品质的好坏。

该方法易受日光强弱的影响，不能经常工作，亦不能全日采用。

#### 2.灯光鉴别法我国目前采用灯光鉴别法的单位较为普遍。

在煤油灯光照鉴别法和电灯光照鉴别法中，由于我国电力的普及，采用电灯光照鉴别法的最多，且在不停电的情况下可以全天操作。

电灯光照鉴别法的具体照蛋方法，有手工照蛋、机械传送照蛋及电子自动照蛋三种。

##### (1)手工照蛋是利用照蛋灯进行的。

灯罩由白铁皮做成，罩壁有一个或多个照蛋孔，一供一个人或多个人操作。

照蛋孔的高度以对准灯光最强的部位为宜。

操作方法是先用左右两手各拿两只鲜蛋，一只蛋握在掌心，用小指或无名指按住，另一只蛋用拇指、食指和中指托住其下部，然后对准照蛋孔，由里向外旋转半圈，再倒转半圈，这样能看清蛋的内部物质变化情况。

第一只蛋照完后，退至掌心，将另一枚蛋交换上去照验。

左右两手掌握的蛋依次交替轮换照验，检出的好蛋和次劣蛋，按不同品级分别存放。

同时，还要对好蛋边照边用手将其互相轻轻敲击，剔出肉眼所不易看出的裂纹蛋。

##### (2)机械传送照蛋机械传送照蛋目前有两种形式。

一种是采用由电机传动的长条形输送带传送，在传送带的两侧装上照蛋的灯台。

灯台设置多少，要视场地和操作人员数量而定。

每一灯台的间距为1m左右。

由输送带将蛋运到每个照蛋者操作的位置上，照完后，将优质蛋和各类次劣蛋移到输送带上送到出口处，由司磅员分别过秤。

另一种是联合照蛋机，集照蛋、装箱等一体化。

其工艺流程大体是：上蛋 - 槽带输送 - 吸风除草 - 输送 - 人工照蛋 - 输送 - 下蛋斗 - 装箱 - 自动过秤。

该方法是半机械化操作，即由工人将鲜蛋搬到上蛋部位，机械手便夹住蛋箱（篓），把蛋倒入槽带，输送到风筒下面，风机将草从风筒中抽出，然后再输送到灯光照验部位，由人工剔出次劣蛋，剩下的好蛋被送入到蛋斗中，下蛋斗翻转后，将蛋装入木箱。

也有的用油泵、真空吸蛋器吸入蛋箱内，这比下蛋斗方法破损少。

蛋箱随着鲜蛋的增加自动下降，当重量达到定额时自动停车，将蛋箱取出换上空箱，秤自动复原，机

器又开始继续运转。

.....

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>