

图书基本信息

书名：<<鹅类产品加工技术 - 服务三农 · 农产品深加工技术丛书>>

13位ISBN编号：9787501977192

10位ISBN编号：7501977194

出版时间：2010-9

出版时间：高海燕、朱旻鹏 中国轻工业出版社 (2010-09出版)

作者：高海燕，朱旻鹏 著

页数：270

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

鹅，属于草食、节粮型家禽，抗逆性强，适应性广，耐粗饲，产品综合利用价值高。而鹅类产品又属绿色食品，具有较高的营养价值，富含人体所需的多种营养素，且容易被消化吸收，正受到世界上越来越多人的喜爱。

国际上对鹅类产品需求呈明显的增长趋势，在世界鹅产业发展的带动下，中国鹅类产业前景十分广阔。

我国是世界上第一养鹅大国，也是鹅类产品消费最多的国家。

鹅肉是一种高蛋白、低脂肪的禽类产品。

鹅肉的蛋白质含量为22.3%，赖氨酸含量比鸡肉高30%，脂肪中的不饱和脂肪酸含量较高，胆固醇含量较低。

鹅肉还具有药用食疗功能。

目前，我国肉类市场消费份额中，鹅肉已经从10年前的1%上升到4%，在国际市场上，鹅肉价格要比鸡肉高2~3倍，可见鹅肉制品的生产在国内外市场的潜力很大。

目前，我国鹅类产品加工以粗加工为主，且多属于鲜活产品，或以初级产品上市，精深加工所占比例较少，产品附加值低。

鹅肉加工产品品种单一，附加值低，遏制了其产业化生产的发展。

因此，应积极研究具有特色中式风味的鹅肉加工制品，充分利用新技术、新工艺，发展精深加工产品，开发出多品种、差别化、多风味小包装，提高附加值的鹅肉制品和保健制品等，以提高鹅类产品的综合利用率及食用价值和经济价值。

为了适应国际和国内市场这种变化和 demand，满足社会的需要，我们编写了本书，希望能够为培养食品行业鹅类产品生产的高技能人才，对本行业的发展起到积极的推动作用。

本书由河南科技学院高海燕和沈阳师范大学工程技术学院朱曼鹏主编，由湖北工业大学生物工程学院李卫和河南科技学院杨大光、宋琳琳任副主编。

## 内容概要

《鹅类产品加工技术》包括鹅品种介绍、鹅类产品加工原辅料、鹅的屠宰与贮藏、酱卤制品加工技术、腌腊制品加工技术、熏烤制品加工技术、肉干制品加工技术、油炸制品加工技术、罐头制品加工技术、鹅类产品综合利用、鹅产品相关标准等内容。

《鹅类产品加工技术》可以作为鹅类产品加工企业工程技术人员和食品从业人员的参考用书，也可作为各大专院校以及高职（高专）食品专业学生的参考用书。

## 作者简介

高海燕，1998年毕业于西北农林科技大学食品系农产品贮藏与加工专业，获学士学位，现为河南科技学院副教授，长期从事农产品加工与转化研究。

朱旻鹏，2000年毕业于沈阳农业大学食品科学与工程专业，获学士学位，2009年获沈阳农业大学食品科学博士学位。

现为沈阳师范大学工程技术学院食品与粮食工程系主任，长期从事农产品加工与转化研究。

## 书籍目录

第一章 概述第一节 鹅的种类一、四川白鹅二、伊犁鹅三、狮头鹅四、皖西白鹅五、雁鹅六、豁眼鹅七、鄱县白鹅八、太湖鹅九、兴国灰鹅十、乌鬃鹅十一、黑鬃鹅十二、朗德鹅十三、浙东白鹅十四、平坝灰鹅十五、五龙鹅十六、豫杂四季鹅十七、埃姆登鹅十八、图卢兹鹅十九、淑浦鹅二十、莱茵鹅  
第二节 鹅的营养价值一、鹅的营养成分二、鹅肉的主要功效第三节 养鹅的市场状况一、鹅的市场价值二、养鹅产业现状三、鹅类产品产业化前提四、鹅类产品产业化经营存在的问题五、推进鹅类产品产业化对策六、鹅肥肝产业情况七、鹅副产品综合利用第二章 鹅类产品生产辅料第一节 调味料一、咸味剂二、鲜味剂三、甜味剂四、其他调味品第二节 香辛料一、天然香辛调味料二、天然混合香辛料三、提取香辛料第三节 添加剂一、发色剂二、发色助剂三、着色剂四、防腐剂五、保水剂六、增稠剂七、抗氧化剂第三章 鹅的屠宰与贮藏第一节 鹅的屠宰一、宰前检验与管理二、致昏三、刺杀与放血四、浸烫五、脱毛六、去绒毛七、净膛八、检验与处理九、包装与整理第二节 鹅肉的分割与分级一、鹅肉生产线总体布局二、鹅肉的分割三、鹅肉的分级第三节 鹅肉贮藏与保鲜一、冷却二、冷冻三、冻藏四、解冻五、真空包装第四章 酱卤制品生产技术第一节 概述一、酱卤制品的分类二、酱卤制品加工方法三、卤水的制作第二节 酱卤制品生产工艺与配方一、酱鹅二、风味鹅杂三、潮汕卤水鹅四、潮州卤鹅五、卤水鹅片六、五香卤鹅七、香卤鹅膀八、大茴香酱鹅肉九、五味鹅十、醉鹅掌十一、香糟鹅掌十二、苏州糟鹅十三、盐水鹅第五章 腌腊制品生产技术第一节 概述一、腌腊制品的分类及特点二、腌腊制品加工方法第二节 腌腊肉制品生产工艺与配方一、风鹅二、板鹅三、腊香板鹅四、鹅火腿五、腌制鹅火腿六、腌鹅肫干第六章 熏烤制品生产技术第一节 概述一、熏烤制品分类二、烟熏制品加工方法三、烤制品加工方法第二节 熏烤制品生产工艺与配方一、烤鹅二、广东烧鹅三、广东烧鹅脚扎四、熏鹅.....第七章 肉干制品生产技术第八章 油炸制品生产技术第九章 罐头制品生产技术第十章 鹅类产品综合利用附录 鹅产品相关标准参考文献

## 章节摘录

插图：提取香辛料根据其性状可分为：液体香辛料、乳化香辛料和固体香辛料。

(1) 液体香辛料超临界提取的大蒜精油、生姜精油、姜油树脂、花椒精油、孜然精油、辣椒精油、大茴香精油、小茴香油树脂、丁香精油、黑胡椒精油、肉桂精油、十三香精油等产品均为提取的液体香辛料。

液体香辛料的特点是：有效成分浓度高，具有天然、纯正、持久的香气，头香好，纯度高，用量少，使用方便。

(2) 乳化香辛料乳化香辛料是把液体香辛料制成水包油型的香辛料。

(3) 固体香辛料固体香辛料是把水包油型乳液喷雾干燥后经被膜物质包埋而成的香辛料。

第三节添加剂添加剂是指食品在生产加工和贮藏过程中加入的少量物质。

添加这些物质有助于食品品种多样化，改善其色、香、味、形，保持食品的新鲜度和质量，并满足加工工艺过程的需求。

肉品加工中经常使用的添加剂有以下几种。

一、发色剂 (1) 硝酸盐硝酸盐是无色结晶或白色结晶粉末，易溶于水。

将硝酸盐添加到肉制品中，硝酸盐在微生物的作用下，最终生成NO，后者与肌红蛋白生成稳定的亚硝基肌红蛋白络合物，使肉制品呈现鲜红色，因此把硝酸盐称为发色剂。

编辑推荐

《鹅类产品加工技术》：“十一五”国家重点图书出版规划项目。

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>