

<<肉品科学与技术>>

图书基本信息

书名：<<肉品科学与技术>>

13位ISBN编号：9787501981908

10位ISBN编号：7501981906

出版时间：2011-7

出版时间：中国轻工业出版社

作者：孔保华，韩建春 主编

页数：324

字数：556000

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>

<<肉品科学与技术>>

内容概要

孔保华、韩建春主编的《肉品科学与技术(第2版)》的宗旨在于满足学生学习和工作的需要,培养肉类研发人员和高级技能工人,适应产业发展的实际需要,培养生产、服务、管理第一线需要的实用人才。

本版教材将理论与生产实践系统结合,以理论为依据,以社会需求为导向,以实践操作为根本,在编写过程中力求理论简单化,操作简洁、实用化,便于学生的学习和实际的操作应用。

本书面向的读者为食品科学与工程及相关专业本科生和专科学生,以及肉制品加工企业的研发和技术人员。

希望通过对本书的学习,能掌握肉制品加工原理、工艺、技术,了解肉制品加工趋势,对肉制品加工行业有较深了解。

<<肉品科学与技术>>

书籍目录

绪论

- 一、肉品科学与技术主要研究内容
- 二、我国肉类工业的发展历史、现状和趋势
- 三、世界肉类工业的发展
- 四、肉类工业研究的热点
- 五、本学科与其他学科的联系

思考题

第一章 肉用畜禽的选购

第一节 猪的品种

- 一、世界猪品种
- 二、我国猪品种

第二节 肉牛的品种

- 一、世界肉牛品种
- 二、中国肉牛品种

第三节 羊的品种

- 一、绵羊
- 二、山羊

第四节 肉用家禽品种

- 一、肉用鸡
- 二、火鸡
- 三、鸭
- 四、鹅

思考题

第二章 屠畜禽屠宰加工

第一节 屠宰厂及其设施

- 一、屠宰厂设计原则
- 二、屠宰设施及其卫生要求

第二节 屠宰前的品质管理

- 一、屠宰前的检验和选择
- 二、屠宰前的饲养管理
- 三、屠宰加工名词术语

第三节 屠宰加工工艺

- 一、猪的屠宰加工
- 二、牛、羊的屠宰加工
- 三、家禽的屠宰加工
- 四、家兔的屠宰加工

第四节 屠宰后的检验及处理

- 一、屠宰后检验的方法
- 二、屠体的各部位检验
- 三、检验后肉品的处理方法

思考题

第三章 肉的分级与分割利用

第一节 骨骼、肌肉的解剖部位

- 一、骨骼的分布
- 二、关节

<<肉品科学与技术>>

三、肌肉

第二节 畜禽胴体的分级

- 一、猪胴体的分级
- 二、牛胴体的分级
- 三、羊胴体的分级
- 四、禽胴体的分级
- 五、胴体的在线分级技术

第三节 肉的分割工艺

- 一、猪胴体的分割方法
- 二、牛胴体的分割方法
- 三、羊胴体的分割方法

思考题

第四章 肉的形态结构及化学成分

第一节 肉的形态结构

- 一、肌肉组织
- 二、脂肪组织
- 三、结缔组织
- 四、骨组织

第二节 肉的化学成分

- 一、水分
- 二、蛋白质
- 三、脂肪
- 四、浸出物
- 五、矿物质
- 六、维生素

思考题

第五章 屠宰后肉的变化

第一节 肌肉收缩的基本原理

- 一、肌肉收缩的基本单位
- 二、肌肉收缩与松弛的生物化学机制

第二节 肉的僵直

- 一、屠宰后肌肉糖原的酵解
- 二、死后僵直的机制
- 三、死后僵直的过程
- 四、冷收缩和解冻僵直收缩
- 五、尸僵和保水性的关系
- 六、尸僵开始和持续时间

第三节 肉的成熟

- 一、肉成熟的条件及机制
- 二、成熟肉的物理变化
- 三、成熟肉的化学变化
- 四、促进肉成熟的方法

第四节 影响宰后变化的因素

- 一、宰前因素
- 二、宰后因素

第五节 肉的腐败变质

- 一、肉类腐败的原因和条件

<<肉品科学与技术>>

- 二、肌肉组织的腐败
- 三、脂肪的氧化和酸败
- 四、肉的感官特征

思考题

第六章 肌肉蛋白质的功能特性和肉的食用品质

第一节 肌肉蛋白质的功能特性

- 一、溶解性
- 二、凝胶性
- 三、乳化性
- 四、起泡性
- 五、影响食品蛋白质功能性质的因素

第二节 肉的食用品质及其检测技术

- 一、肉的颜色
- 二、肉的风味
- 三、肉的嫩度
- 四、保水性
- 五、肉的多汁性
- 六、肉品品质的检测技术

思考题

第七章 原料肉贮藏保鲜技术

第一节 原料肉的冷却

- 一、宰后胴体的冷却工艺
- 二、冷却肉定义及其特点
- 三、国内外冷却肉的研究现状
- 四、冷却肉的货架期

第二节 原料肉的冻藏

- 一、肉类冷藏的原理
- 二、肉类的冻结
- 三、肉类的冻藏
- 四、肉的解冻
- 五、肉在冻藏过程中发生的变化

第三节 原料肉的保鲜技术

- 一、辐射保鲜技术
- 二、真空包装技术
- 三、气调包装技术
- 四、活性包装技术
- 五、抗菌包装技术
- 六、涂膜保鲜技术

第四节 肉中的微生物及肉品安全

- 一、原料肉中的微生物来源
- 二、原料肉中的微生物种类、危害及控制
- 三、熟肉制品中的微生物
- 四、肉类安全体系的建立

思考题

第八章 肉品加工用辅料及添加剂

第一节 香辛料

- 一、香辛料的分类

<<肉品科学与技术>>

二、常见的香辛料

第二节 调味料

一、咸味料

二、甜味料

三、酸味料

四、鲜味料

五、乙醇和酒类

第三节 添加剂

一、发色剂和发色助剂

二、着色剂

三、品质改良剂

四、增稠剂

五、乳化剂

六、防腐剂

七、抗氧化剂

思考题

第九章 肉的腌制和熏制机理

第一节 腌制

一、腌肉的呈色机理

二、腌制和肉的保水性

三、腌制方法

四、腌肉制品的风味

第二节 熏制

一、烟熏的目的

二、熏烟的成分和作用

三、烟熏的方法

四、烟熏对产品的影响

五、熏烟中有害成分的控制

思考题

第十章 传统火腿及腌腊制品的加工

第一节 传统火腿的加工

一、金华火腿的历史与特点

二、金华火腿的加工工艺

三、金华火腿传统加工工艺的改进

四、传统火腿加工中存在的问题

五、传统火腿加工工艺改进需解决的科学问题

第二节 其他腌腊制品的加工

一、腊肉的加工

二、培根的加工

三、南京板鸭的加工

四、其他腌腊制品的加工

思考题

第十一章 香肠及西式火腿的加工

第一节 香肠制品的加工

一、香肠制品的分类及辅料

二、中国传统香肠类的加工

三、西式灌肠类的加工

<<肉品科学与技术>>

四、火腿肠的加工

五、肉粉肠类的加工

第二节 西式火腿的加工

一、西式火腿的种类和特点

二、熏煮火腿的加工

三、压缩火腿的加工

思考题

第十二章 酱卤、烧烤及调理肉制品的加工

第一节 酱卤制品的加工

一、调味和煮制

二、酱卤制品加工工艺

第二节 烤制与油炸制品加工原理

一、肉制品烤制原理

二、油炸制品加工原理

第三节 烧、烤、油炸制品的加工

一、烧鸡的加工

二、烤肉类制品的加工

三、油炸制品的加工

第四节 调理肉制品的加工

一、产品特点

二、产品分类

三、调理肉制品的加工举例

思考题

第十三章 干制及发酵肉制品的加工

第一节 干制品的加工

一、干制的原理

二、干肉制品加工方法

第二节 发酵肉制品

一、发酵肉制品的种类及特点

二、发酵肉制品常用的微生物及其特性

三、肉制品发酵剂的制备与保存

四、发酵肉制品的加工

思考题

参考文献

<<肉品科学与技术>>

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>