第一图书网, tushu007.com

# <<食品质量检验-肉蛋及制品类>>

## 图书基本信息

书名：<<食品质量检验-肉蛋及制品类>>

13位ISBN编号：9787502622497

10位ISBN编号：7502622497

出版时间：2006-5

出版时间：中国计量出版社发行部

作者：本社

页数：344

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

## 内容概要

《质量技术监督行业职业技能考核培训教材·食品质量检验：肉蛋及制品类》是质量技术监督行业职业技能考核培训系列教材之一，介绍了肉及肉制品、罐头食品和蛋及蛋制品的质量检验技术。书中将基础知识、专业知识和操作技能融于一体，理论与实践紧密结合，并兼顾了初级、中级、高级技术等级培训的不同需要。

《质量技术监督行业职业技能考核培训教材·食品质量检验：肉蛋及制品类》适用于从事食品质量检验的人员学习、考核与培训，也可供食品生产企业及相关科研、管理部门的人员参考。

## 书籍目录

第一章 食品检验基本知识第一节 溶液的配制一、实验室用水的要求二、化学试剂和标准物质三、溶液浓度的表示方法四、溶液的制备第二节 常用理化分析基本技术一、称量分析（重量分析）二、滴定分析（容量分析）第三节 样品的采集与处理一、样品的采集与保留二、样品的处理第四节 常用分析仪器及基本技术一、阿贝折射仪及手提折射仪二、电热恒温干燥箱三、灰化炉四、压力蒸汽消毒器五、天平六、酸度计七、分光光度法八、原子吸收分光光度法九、气相色谱法十、高效液相色谱仪第五节 实验结果数据处理及检验报告一、有效数字及数字修约规则二、极限数值的表示方法及判定方法三、实验结果的数据处理四、原始记录及检验报告第六节 实验室的安全要求一、食品实验室安全守则二、意外事故的处理和急救第七节 微生物基础一、微生物的基本知识二、微生物检验必备和必知思考题第二章 产品的基本知识第一节 肉及肉制品一、肉及肉制品的概述二、肉及其制品的样品采集第二节 罐头食品一、罐头食品的标准与检验二、罐头食品的生产与质量管理三、罐头食品的取样第三节 蛋及蛋制品检验一、鲜蛋二、蛋的保藏及污染变质思考题第三章 原料的检验第一节 肉的检验一、鲜肉的感官检验二、肉在保藏过程中的变化三、病死牲畜肉的检验四、主要寄生虫病肉的检验第二节 鲜蛋的检验一、品质评定一、破、次、劣蛋的分类及卫生学评价三、商品学评价第三节 罐藏容器完整性的检验一、金属容器完整性的检验二、玻璃容器完整性的检验三、软包装完整性的检验第四节 水质检验一、测定意义二、水样的采集和保存三、水质检验思考题……第四章 感官检验第五章 理化检验第六章 卫生指标检验第七章 微生物学检验附录Ⅰ 专用培养基（规范性附录）附录Ⅱ 食品检验员教学培训大纲参考文献

## 章节摘录

分为内外两层。
外层紧贴蛋壳内壁，称蛋壳膜；内层包裹整个蛋白，称蛋白膜。
两层膜都是由肌纤维构成的网状结构。
蛋壳膜厚约40～60um，其纤维较粗松，网间空隙较大，细菌、水分及气体可直接穿过进入蛋白。
蛋白膜厚约13～17um，其纤维纹理较蛋壳膜紧密细致，细菌不能直接通过进入蛋内，只有在蛋白中的蛋白酶将蛋白膜破坏后才能进入。
所有霉菌的孢子均不能通过这两层膜进入蛋内，但其菌丝体可自由通过，并能引起蛋内发霉。
总之，这两层膜的通透性比蛋壳小，具有一定保护蛋内容物的作用。
（4）气室　　在蛋的大头处蛋白膜与蛋壳膜之间有一个空气囊，便是气室。
蛋在禽体腔内形成时，以及在排出体外的很短时间内是不存在气室的，当蛋排出体外，蛋的内容物受到外界冷空气影响而冷却收缩，使蛋内暂时形成一部分真空，此时，空气通过蛋壳的气孔进入蛋内，在蛋的大头部分的蛋壳膜和蛋白膜之间形成了一个气囊。
一般在蛋产出后的6～8min内便形成，气室的大小以高度来表示。
随着放置时间的延长，蛋内水分、二氧化碳的蒸发，气室逐渐增大，放置时间越久，气室就越大，蛋的质量也越轻。
故气室的大、小也是检验鲜蛋新鲜度的重要标志之一。
2.蛋白　　蛋白是透明的胶体粘稠液状物质，包裹着蛋黄而充满于整个蛋壳腔。
蛋白的组成分三层。
外层为稀薄蛋白呈水样状态，贴附在蛋白膜上，紧贴蛋黄四周也有少量分布；中间一层为浓厚蛋白，呈浓胶状；内层为系带蛋白，是由极浓稠蛋白物质构成的索状物，位于蛋黄两端（又称卵带），用以固定蛋黄位置，蛋放置时间过长或受震动后，卵带会变细或断裂，随后出现散黄现象。
浓厚蛋白与稀薄蛋白的比例因禽类品种、年龄、产蛋季节及饲料的不同而有所不同。
初生的鲜蛋，其稀薄蛋白占40%～50%，浓厚蛋白占50%～60%，但随着蛋的陈旧，浓厚蛋白逐渐变稀，稀薄蛋白变得更稀。
浓厚蛋白中含有溶菌酶，能溶解细菌，而起到杀菌和抑菌作用。
此酶的含量、活性与浓厚蛋白含量成正比，刚生下的鲜蛋，浓厚蛋白含量高、溶菌酶含量多，活性强，蛋的质量好耐储藏，但随着存放时间的推延，或受外界气温等条件的影响，浓厚蛋白逐渐变稀，溶菌酶也随之消失，失去了杀菌能力。
蛋白另一特性是传导力很弱，能防止外界气温对蛋的影响，起着保护蛋黄的作用，它也是孵化时雏禽所需的水分和养料。
……

第一图书网, tushu007.com



## 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