

<<肉蛋及制品质量检验>>

图书基本信息

书名：<<肉蛋及制品质量检验>>

13位ISBN编号：9787502624279

10位ISBN编号：7502624279

出版时间：2006-10

出版时间：中国计量出版社发行部

作者：曹程明

页数：272

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>

## <<肉蛋及制品质量检验>>

### 内容概要

《食品质量安全检验丛书：肉蛋及制品质量检验》主要介绍肉蛋及制品质量检验技术，内容包括：产品基本知识，检验基本知识，常用分析仪器，产品标准，产品检验技术，卫生指标检验及相关知识和信息等。

《食品质量安全检验丛书：肉蛋及制品质量检验》可作为广大肉蛋生产加工企业质量检验人员的技术指导和培训用书，也可供技术监督系统质检机构的分析检测人员参考。

## <<肉蛋及制品质量检验>>

### 书籍目录

第1章 产品基本知识第一节 肉及肉制品第二节 蛋及蛋制品第2章 检验基本知识第一节 溶液配制的基本知识第二节 常用理化分析基本技术第三节 样品的采集、制备与处理第四节 数据处理第3章 常用分析仪器第4章 产品标准及产品检验第一节 产品标准第二节 肉蛋及制品标签检验第三节 肉蛋及制品感官检验第四节 肉蛋及制品的理化检验第五节 食品添加剂的检验第5章 卫生指标检验第一节 有害物质指标检验第二节 微生物学检验

## <<肉蛋及制品质量检验>>

### 章节摘录

2.脂肪 肉类脂肪是各种脂肪酸的甘油三醇，少量的卵磷脂、胆固醇、游离脂肪酸及脂溶色素组成。

脂肪可改进肉的风味和滋味，并供应热量。

肌肉组织中脂肪的含量和品质，因动物种类和特性而异，其品质主要受各种脂肪酸含量影响。

肥度和性别不同的牲畜，体内脂肪的分布也不同，阉割过牲畜和幼小动物脂肪均匀分布在各个肌群之间。

动物脂肪的熔点越接近人体温，其消化率越高：熔点在50℃以上则不易消化。

脂肪的物理化学性质因动物的种类、品种、年龄、性别、季节、饲养管理及健康状况等有显著差异。

磷脂对保持肉的品质与香味起着重要作用。

将猪肉、牛肉和鸡肉经100℃处理60~65min，由于α-羟基丁醛缩合反应，形成了α,β-不饱和醛而导致产生香气和色素聚合。

3.碳水化合物 在肉中碳水化合物是以糖元形式存在的，一般不足1%，但马肉可达2%以上。

动物宰前休息越好，糖元含量就越高。

正常的畜肉中也含有少量的葡萄糖及麦芽糖。

肌肉中糖元含量因酶的作用在宰后随着时间的延长渐次减少，其生成的乳酸含量则相应增加，因而肉的pH逐渐下降。

糖元的损失，限制着肉的物理性质，如保水性，颜色等。

4.矿物质 肉中含有硫、钾、磷、钠、氯、镁、钙、铁、锌等无机物，总含量约为1%左右。

其中以钾、磷、硫、钠含量较多。

钙大部分含于骨中，肉中含量极微。

肉中铁的含量与屠宰放血程度有关。

.....

<<肉蛋及制品质量检验>>

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>