第一图书网, tushu007.com

<<肉制品贮藏与加工>>

图书基本信息

书名：<<肉制品贮藏与加工>>

13位ISBN编号：9787508721552

10位ISBN编号：7508721551

出版时间：2008-5

出版时间：中国社会出版社

作者：郝教敏

页数：220

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

肉类工业既是食品工业的重要组成部分，也是畜牧业的重要相关产业，同我国畜牧业的发展和广大农民脱贫致富奔小康有着密切的关系。

《农村实用科技与技能培训丛书：肉制品贮藏与加工》共分8章，内容涉及现代加工条件下各类中式、西式肉制品加工的基本原理、加工设备、原辅料、加工工艺与产品配方，以及现代肉制品防腐保鲜、加工管理与质量控制、肉与肉制品标准等各个方面，同时也充分考虑了农村中、小型畜禽产品加工企业的现有条件。

在编写过程中，尽量选择通用、适宜、可行的实用技术，力求语言通俗易懂，并注重实用性和可操作性，使初学者在系统阅读该书后，就能独立操作，生产出优质合格的产品。

《农村实用科技与技能培训丛书：肉制品贮藏与加工》内容不仅丰富、新颖，而且理论联系实际，可操作性强，读者对象为从事肉类加工及相关行业的从业人员。

<<肉制品贮藏与加工>>

书籍目录

第一章　畜禽屠宰第一节　畜禽宰前准备和管理第二节　屠宰工艺流程第二章　肉的结构、成分和性质第一节　肉的形态结构第二节　肉的化学成分及性质第三节　肉的食用品质第四节　肉的物理性质第三章　肉的贮藏保鲜第一节　肉的低温贮藏第二节　肉的冷冻贮藏第三节　肉的辐射保藏第四节　气调包装第五节　其他贮藏方法第四章　肉制品加工使用的辅助材料第一节　调味料第二节　香辛料第三节　添加剂第五章　腌腊肉制品第一节　肉的腌制第二节　咸肉、腊肉和腊肠的加工第三节　火腿的加工第四节　板鸭、风肉和酱封肉的加工第六章　酱卤制品第一节　酱卤制品的种类和特点第二节　调味第三节　制卤第四节　煮制第五节　酱卤制品的加工工艺第七章　熏烧烤制品第一节　烟熏制品第二节　烧烤制品第八章　香肠类制品第一节　中式香肠的加工第二节　西式香肠的加工参考文献后记

章节摘录

第一章　畜禽屠宰　　第一节　畜禽宰前准备和管理　　一、畜禽的运输　　对检疫健康的畜禽应按大小、肥瘦进行分群。
起运前须向押运人员明确规定车、船上的饲养管理制度和兽医卫生要求，合理分工，备齐途中所需要的各种用具、饲料和饮水。
起运前1小时可给猪饮水，喂食不得过饱，装车时要保持安静。
驱使生猪上车，方法可采取板击响诱饵（引诱），严禁棒打、脚踢、硬拖等野蛮方式，确保人畜安全。
　　装运屠畜的车厢、船舱要根据当时气候、畜禽种类、数量、路途远近选定，基本原则是要有完善的通风、防雨设备，车、船底部须平坦。
装载畜禽前，车、船要进行清扫和消毒，每个车厢、船舱装载的头数，应根据车、船载重量、畜体大小、气候冷暖、里程长短等情况适当掌握。
装运时防止车厢拥挤，每个车厢不得装入过多，应保障有一定空隙，确保通风良好，特别是夏季更为重要，可根据车厢大小、生猪多少、肥瘦和室外温度高低而定，一般3吨～5吨的货车装运30～45头为宜。
　　押运员应时刻注意观察畜禽的食欲和体征，防止聚堆挤压，防止中暑，中暑使猪体内热量散发慢，这种现象对生猪刺激的时间过久，会引起生殖大脑发生炎症反应，严重者引起死亡，特别是夏季，途中汽车发生故障停车时间太长，因此夏季运输生猪最好在早晚进行。
途中必须做好车、船内清洁卫生工作。
运输途中要适时安排饮喂时间，不然会使畜禽减重，更严重的会使畜禽生理机能发生紊乱，造成不必要的疾病和伤亡。
　　……

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