

图书基本信息

书名：<<新编动物性食品卫生学-兽医及相关专业>>

13位ISBN编号：9787511609571

10位ISBN编号：7511609570

出版时间：2012-8

出版时间：中国农业科学技术出版社

作者：赵月兰，王雪敏 编

页数：302

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

《全国高等院校“十二五”规划教材：新编动物性食品卫生学（兽医及相关专业）》在内容编排上注重知识的系统性和实用性，主要介绍了动物性食品的污染与控制；肉用畜禽屠宰加工的兽医卫生监督与检验；屠畜常见传染病和寄生虫病的鉴定与安全处理；组织器官病变及肿瘤的检验与安全处理；家禽、家兔常见疫病的鉴定与安全处理；各类动物性食品的加工卫生，动物性食品安全理化学检验与微生物检验方法，食品安全国家标准及卫生评价；市场肉类卫生监督与检验；屠宰加工副产品的卫生检验，废弃品的安全处理及屠宰加工企业的消毒等。

同时介绍了中华人民共和国食品安全法、病害动物和病害动物产品生物安全处理规程等。

《全国高等院校“十二五”规划教材：新编动物性食品卫生学（兽医及相关专业）》内容丰富，重点突出，知识体系、深度、广度适合现阶段教学的需要。

同时，还是基层兽医工作者、动物防疫与检疫、检测人员以及相关人员的业务参考书。

书籍目录

绪论一、动物性食品卫生学概述二、动物性食品卫生学的任务和作用三、动物性食品卫生学与其他学科的关系四、我国动物性食品卫生工作的法制化五、我国动物性食品卫生工作的历史、现状和前景第一章 动物性食品的污染与控制第一节 动物性食品的污染与危害一、食品污染的概念二、食品污染的特点三、食品污染的分类四、动物性食品污染的途径五、动物性食品污染的危害第二节 微生物性食物中毒一、沙门氏菌性食物中毒二、致病性大肠埃希氏菌食物中毒三、蜡样芽胞杆菌食物中毒四、变形杆菌食物中毒五、空肠弯曲菌食物中毒六、小肠结肠炎耶尔森氏菌食物中毒七、副溶血性弧菌食物中毒八、李斯特菌食物中毒九、溶血性链球菌食物中毒十、金黄色葡萄球菌食物中毒十一、肉毒中毒十二、产气荚膜梭菌食物中毒十三、黄曲霉毒素中毒第三节 化学性毒物中毒一、有害元素食物中毒二、化学致癌物质三、肉品农药残毒四、兽药和饲料添加剂残留第四节 生物毒素性食物中毒一、内分泌腺中毒二、有毒鱼、贝类中毒第五节 动物性食品污染的控制一、动物性食品的安全性评价二、动物性食品污染的控制第二章 屠宰加工的兽医卫生监督与检验第一节 屠宰加工企业的建立及其卫生要求一、屠宰加工厂(场)的厂址选择二、屠宰加工场所总平面布局和卫生要求三、屠宰加工企业各主要部门和系统的卫生要求第二节 屠畜收购和运输的兽医卫生监督一、屠畜收购的兽医卫生监督二、屠畜运输的兽医卫生监督第三节 屠畜的应激反应和运输性疾病一、应激反应及其对屠畜的影响二、运输性疾病三、屠畜应激性疾病的预防措施四、应激敏感屠畜及肉品的检验方法第四节 屠畜的宰前检疫与宰前管理一、宰前检疫的意义二、宰前检疫的组织三、屠畜宰前检疫的方法四、屠畜宰前检疫后的处理五、屠畜的宰前管理第五节 屠宰加工过程的兽医卫生监督一、屠宰加工工艺及卫生监督二、屠宰加工车间的卫生管理三、生产人员的个人卫生与防护第六节 屠畜宰后的兽医卫生检验一、宰后检验剖验淋巴结的意义二、淋巴结的常见病变三、宰后检验被检淋巴结的选择四、宰后检验的方法和程序五、屠畜宰后检验的处理六、有条件食用肉的无害化处理第三章 屠畜常见传染病的鉴定与处理第四章 屠畜常见寄生虫病的鉴定与处理第五章 组织器官病变及肿瘤的检验与处理第六章 家禽的屠宰加工卫生与检验第七章 家兔的屠宰加工卫生与检验第八章 肉与肉制品的卫生检验第九章 市场肉类卫生监督与检验第十章 乳与乳制品的卫生检验第十一章 蛋与蛋制品的卫生检验第十二章 水产品的卫生检验第十三章 屠宰加工副产品的卫生检验第十四章 废弃品的处理及屠宰加工企业的消毒附录参考文献

章节摘录

(5) 浓厚蛋白水样化 鲜蛋的贮藏过程中, 浓厚蛋白逐渐减少, 稀薄蛋白逐渐增加。在25℃下, 随着贮藏时间延长蛋白层结构发生改变, 其中外层稀薄蛋白增加较多, 浓厚蛋白的高度逐渐降低, 系带也随之失去固定蛋黄的作用, 直至最后消失。此外由于浓厚蛋白水样化, 蛋内容物的一些物理化学性质也发生改变, 浓厚蛋白的黏度、表面张力均降低, 蛋黄也有相似变化。

(6) 蛋黄膜的变化 鲜蛋在贮藏中蛋黄膜弹性减小, 最终破裂形成散黄蛋。蛋黄膜的弹性以蛋黄的高度与蛋黄的直径的比值(称为蛋黄指数)进行评价, 新鲜鸡蛋的蛋黄指数为0.36-0.44, 蛋愈陈旧, 其指数则愈小。

2.机械损伤 由于包装不良或是装卸运输不当以及在加工过程中的失误都会造成蛋壳的机械性损伤

○ (1) 裂纹蛋 蛋壳有破裂, 但是蛋壳内膜未破损, 视检时不易发现, 两只蛋轻轻敲击可听见哑音, 灯光透视时可见裂缝。

(2) 砵窝蛋 又称噎头蛋, 蛋的破损部位会形成一个凹陷的小窝, 蛋壳内膜未破裂, 蛋液不外流

○ (3) 流清蛋 蛋壳和壳内膜均破裂, 有蛋液外流, 蛋内容物未变质。

(4) 水泡蛋 蛋在受到剧烈震动之后, 靠近气室一端蛋白膜破裂, 空气穿过蛋白膜进入蛋白, 产生许多小气泡, 形似水花, 故又称为水花蛋。

灯光照射时可看到蛋内的水泡浮动, 多见于蛋的钝端。

3.生理学变化 禽蛋在贮藏过程中其胚胎在较高的温度下便会产生发育的现象。禽蛋胚胎的发育, 不但会降低蛋的食用价值, 甚至可使蛋品变得不可食用而废弃。受精卵的胚胎周围产生网状的血丝, 称为胚胎发育蛋; 未受精卵的胚胎有膨大现象称为热伤蛋, 因此在炎热的夏季应注意降低温度保存蛋品。

4.化学变化 (1) 蛋白质变化 鲜蛋在贮藏过程中, 蛋白质比例将发生变化, 其中卵类黏蛋白和卵球蛋白的含量相对增加, 而卵白蛋白和溶菌酶减少。

蛋黄中卵黄球蛋白和磷脂蛋白的含量减少, 而低磷脂质蛋白的含量增加。

蛋内蛋白态氮素与氨基态氮素的变化也反映了蛋在贮藏期间蛋白质的变化。

.....

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>