

<<肉制品加工增值技术>>

图书基本信息

书名：<<肉制品加工增值技术>>

13位ISBN编号：9787534944086

10位ISBN编号：7534944082

出版时间：2009-10

出版时间：河南科技

作者：黄现青 编

页数：223

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>

<<肉制品加工增值技术>>

前言

我国是肉类生产大国，也是肉类消费大国，肉制品与国民的生活息息相关。但是，我国肉类加工产品的消费却不足肉类总消费量的10%。这一方面反映出我国肉类加工业的差距很大，另一方面也反映出肉类加工业的发展空间很大。因此，大力发展我国的肉制品加工不仅具有广阔的市场前景，而且具有较高的经济效益。本书紧密围绕肉制品生产加工中的原料选取、产品配方、生产工艺、质量控制等内容作了比较详细的介绍，为肉制品加工提供技术指导，是肉制品加工生产人员、技术人员、研发人员的必备参考资料。

本书编写人员的分工为：第一、二、六、七部分由黄现青、杨淑晶、赵朕编写，第三、四、五部分由汤高奇、柳艳霞编写，第八、九、十、十一、十二部分由高晓平、胡慧编写。

尽管编写人员在撰稿和修订过程中付出了较大的努力和做了细致的工作，由于编写人员水平有限，可能还会存在一些纰漏。

对于本书中的不妥之处和不足之处，恳请广大读者批评指正，提出好的建议和意见。

在本书编写过程中受到了同行们的大力支持，在此一并表示谢意。

<<肉制品加工增值技术>>

内容概要

《肉制品加工增值技术》紧密围绕肉制品生产加工中的原料选取、产品配方、生产工艺、质量控制等内容作了比较详细的介绍，为肉制品加工提供技术指导，是肉制品加工生产人员、技术人员、研发人员的必备参考资料。

<<肉制品加工增值技术>>

书籍目录

一、概述(一)栅栏技术(二)GMP(三)SSOP(四)HACCP(五)QS二、肉的营养特点(一)肉的化学组成与组织结构(二)食用品质三、酱卤肉制品(一)酱卤肉制品分类及特点(二)酱卤肉制品加工原理(三)酱卤肉制品质量控制(四)典型酱卤肉制品加工工艺四、腌腊肉制品(一)肉的腌制原理(二)典型腌腊肉制品加工工艺五、熏烤肉制品(一)肉类熏烤的原理与方法(二)典型熏烤肉制品加工工艺六、香肠制品(一)香肠分类(二)主要原辅料(三)中式香肠加工工艺(四)熏煮香肠加工(五)发酵香肠加工七、油炸肉制品(一)油炸技术(二)油炸肉制品的特点及油炸方式(三)典型油炸制品加工八、干肉制品(一)肉干加工(二)肉松加工(三)肉脯加工九、火腿制品(一)中式火腿(二)西式火腿十、调理制品(一)调理制品的分类与特点(二)冷冻调理制品的加工工艺(三)常见速冻调理制品的加工十一、副产物综合利用(一)血液的利用(二)骨的利用(三)皮的利用(四)肠衣的加工(五)油脂的利用十二、肉制品贮运保鲜(一)冷却贮藏(二)冷冻贮藏(三)气调包装贮藏(四)化学保鲜贮藏(五)真空包装(六)高压处理(七)生化贮藏技术附录参考文献

<<肉制品加工增值技术>>

章节摘录

2.肉的化学组成及影响因素 (1) 肉的化学组成：肉主要包括蛋白质、脂肪、水分、浸出物、维生素和矿物质六种成分。

水分：水分是肉中含量最多的成分，在不同组织中含量差异很大，如肌肉含水70%，皮肤为60%，骨骼为12%~15%，脂肪组织含水甚少，所以动物越肥，其胴体中水分含量越低。

水分不是肉品的营养物质，但肉品中的水分含量及其存在状态会影响肉及肉制品的品质和贮藏性。肉中的水分是以非游离状态而存在，其存在的形式可以分为结合水、不易流动水、自由水三种。

纯水的水分活度 $A_w=1$ ，完全不含水时物质 $A_w=0$ ，食品的 A_w 范围为0~1。

溶液的 A_w 可以通过溶质溶剂的摩尔数换算出来，而肉及肉制品的 A_w 一般用水分活度仪测定。

水分活度反映了水分与肉品结合的强弱及可被微生物利用的有效性，各种食品都有~定的 A_w 值。新鲜肉为0.97~0.98。

鱼为0.98~0.99，灌肠为0.96左右，干肠为0.65~0.85。

严格地说，微生物的生长并不取决于食品的水分总含量，而是它的有效水分，即微生物能利用的水分多少，通常用水分活度来衡量。

不同微生物的生长发育所需的 A_w 不同。

~一般而言，细菌生长的 A_w 下限为0.94，酵母为0.88，霉菌为0.8。

当 A_w 小于0.7，大多数微生物不能生长发育，但嗜盐菌在 A_w 为0.7、耐干燥霉菌在 A_w 为0.65、耐渗透压的酵母菌在 A_w 为0.61时，仍能发育。

蛋白质：肌肉中蛋白质占18%~20%，分为三类：肌原纤维蛋白，占总蛋白的40%~60%；肌浆蛋白，占总蛋白的20%~30%；结缔组织蛋白，约占总蛋白的10%。

这些蛋白质的含量因动物种类、解剖部位等不同而有~定差异。

肌原纤维蛋白是构成肌原纤维的蛋白质，主要包括肌球蛋白、肌动蛋白、肌动球蛋白、原肌球蛋白和肌钙蛋白等。

<<肉制品加工增值技术>>

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>