

<<食品加工工>>

图书基本信息

书名：<<食品加工工>>

13位ISBN编号：9787535240583

10位ISBN编号：7535240585

出版时间：2009-8

出版时间：湖北科学技术出版社

作者：黄勇，汪琳 主编

页数：145

字数：114000

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>

<<食品加工工>>

前言

中国共产党十七届三中全会明确指出：农业、农村、农民问题关系党和国家事业发展全局。解决三农问题，最根本的出路在于城镇化，创造有效的就业岗位，引导农村劳动力向制造业和服务业等非农产业转移。

我省是农业大省，农村劳动力资源丰富，做好农村劳动力的转移就业工作，对统筹城乡发展、建设和谐社会，具有重大意义。

近年来，我省农村劳动力转移就业步伐加快，成效明显。

但是，由于长期以来的二元经济结构，形成了城乡分割的就业管理体制，致使农村劳动力转移就业仍然面临较大困难。

专业技能的缺乏，也在一定程度上成为制约农村劳动力转移就业的“瓶颈”所在。

一方面，随着部分企业生产项目调整、生产方式转变、产品更新换代加快，企业对劳动者的技能要求、管理能力要求有了较大的提高，符合企业用工要求的技术工人、高级管理人员相对缺乏；另一方面，许多农村外出务工人员由于教育培训不足，文化程度偏低，职业素质与专业技能与用工单位的要求还存在一定的差距，形成有人无事做，有事无人做的局面。

<<食品加工工>>

内容概要

加强农村劳动力的技能培训是人力资源和社会保障部门的重要职责，为提高农村劳动力的职业技能和就业能力，编者针对湖北省的实际情况，组织有关专家编写了一套《农村劳动力转移就业职业培训教材丛书》，涉及服务类、建筑类、机械加工类、电工电子类等适合农村劳动力转移就业的50多个岗位，对帮助农村劳动力转移就业有着现实的指导意义。

全省各有关机构要适应形式的发展要求，积极引导和保护好农民朋友参加培训的积极性，大力推动湖北省农村劳动力转移就业工作上新台阶。

本书为其中之一《食品加工工》，书中具体包括了：板栗的加工、食用猪肉制品的加工等内容。

<<食品加工工>>

书籍目录

第一章 板栗的加工 一、板栗的保鲜与冷藏技术 二、板栗加工技术第二章 豆制品的加工 一、豆制品的加工类别 二、风味豆制品的配方设计 三、豆制品加工中的辅料选择 四、豆制品生产工艺的配套选择 五、豆类制品配方设计及加工中应注意的问题第三章 食用猪肉制品的加工 一、猪的屠宰与分割 二、猪肉的冷加工 三、猪肉的贮藏与保鲜第四章 罐头食品的罐藏原料和辅助材料 一、肉禽原料 二、果蔬原料的采收、包装和运输 三、罐头工业卫生制度培训机构名称、地址

章节摘录

第一章 板栗的加工 板栗又名栗子，起源于欧洲南部和小亚细亚地区，由罗马人传到其他地区。

现主要产于中国、日本、意大利和西班牙。

板栗属壳斗科栗属，在我国种植已有3 000多年历史。

目前栽培分布在我国26个省，年产量达60万t，产量约占世界总产量的1/3。

板栗不仅含有大量淀粉，而且含有蛋白质、脂肪、8族维生素等多种营养成分，素有“干果之王”的美称。

栗子可代粮，与枣、柿子并称为“铁杆庄稼”、“木本粮食”。

一、板栗的保鲜与冷藏技术 中国板栗肉似蛋黄，味道鲜美，香甜可口，含有蛋白质、脂肪、糖、淀粉、各种矿物质和多种维生素等成分，是一种食疗俱佳的保健食品。

医学上认为“栗为肾之果”，具有补肾固精、健脾止泻等功用。

但板栗的贮藏却很困难，保藏不好不仅会影响其风味与营养价值，还会发生大量霉烂。

现将有关板栗霉烂机理及相应的保鲜包装技术加以简单介绍。

(一) 板栗腐烂变质的机理 成熟的板栗含水率为47%~50%，结冰点在-3℃。

板栗采摘后，在常温下生理活性强，在20℃时呼吸热高达460kJ/t·h。

因此，板栗属于易腐果品，铁路运输部门也将其列入鲜活货的运输规则。

使板栗产生变质、腐败的主要诱因是自身的呼吸、贮藏环境中的温度、气体成分、湿度以及微生物病害。

.....

<<食品加工工>>

编辑推荐

《食品加工工（机械加工制造类）》农村劳动力转移就业职业培训教材。

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>