第一图书网, tushu007.com

<<食品安全监管快速检测指南>>

图书基本信息

书名：<<食品安全监管快速检测指南>>

13位ISBN编号：9787802152427

10位ISBN编号：7802152429

出版时间：2008-4

出版时间：中国工商出版社

作者：国家工商行政管理总局消费者权益保护局 编

页数：373

字数：21000

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

食品安全关系到广大人民群众的身体健康和生命安全，关系到市场经济秩序、社会稳定和经济发展。工商行政管理机关作为流通环节食品安全监管部门，坚决贯彻落实党中央、国务院的部署和决定，始终把做好流通环节食品安全监管工作，作为实践“三个代表”重要思想的实际行动，落实科学发展观的重要内容，构建和谐社会的重大举措，摆到了突出的位置。
近几年，全国各级工商行政管理机关积极履行职责，切实加强领导，深入开展食品安全专项整治，严厉打击制售假冒伪劣食品违法行为，有效地规范了食品经营主体资格和经营行为，有力地维护了广大消费者的合法权益和市场经济秩序。

书籍目录

前言检验人员规范操作要求预包装食品标签通则GB7718的基本要求第一部分食品感官鉴别方法 第一节 肉品新鲜度的感官鉴别　一、鲜猪肉的感官鉴别　二、鲜牛、羊、兔肉的感官鉴别　三、鲜鸡肉的感官鉴别　四、鲜马肉的感官鉴别　五、鲜驴肉的感官鉴别　六、肉品新鲜度的快速理化检验 第二节 冻肉质量优劣的感官鉴别　一、冻猪肉　二、冻牛、羊肉　三、冻兔肉　四、冻禽肉 第三节 畜禽肉注水的感官鉴别　一、注水畜肉的鉴别检验　二、注水禽类的鉴别检验 第四节 健康畜禽肉与病、毒死畜禽肉的感官鉴别　一、鉴别健康畜肉与病、毒死畜肉　二、鉴别健康禽肉与病、毒死禽肉 第五节 病猪肉的感官鉴别　一、鉴别米猪肉　二、鉴别瘟猪肉　三、鉴别炭疽病猪肉　四、鉴别丹毒病猪肉　五、鉴别PSE猪肉　六、鉴别硼砂猪肉　七、鉴别bai旧猪肉与腐败猪肉 第六节 色泽异常猪肉的感富鉴别　一、黄脂猪肉　二、黄疸猪肉　三、红膘和红皮猪肉　四、白肌病猪肉 第七节 气味与滋味异常猪肉的感官鉴别 第八节 山羊肉与绵羊肉的感官鉴别 第九节 牛肉与马肉、驴肉和骡肉的简易鉴别 第十节 肉制品的感官鉴别　一、广式腊肉的感官鉴别检验　二、火腿的感官鉴别检验　三、板鸭的感官鉴别检验　四、咸猪肉的感官鉴别检验　五、香肠、香肚的感官鉴别检验　六、灌肠质量优劣的鉴别　七、香肠中掺入淀粉的鉴别检验　八、病鸡制作的烧鸡的感官鉴别　九、酱卤肉的感官鉴别　……第二部分 食品安全快速检测方法后记参考文献附录

章节摘录

血环蛋　　外观：蛋壳发暗，手摸有光滑感。
灯光透视：蛋内有血丝或血环，蛋黄透光度增强，蛋黄周围有阴影。
打开蛋壳后所见：蛋黄扩大扁平，颜色变淡，色泽不均匀，蛋黄膜增厚发白，蛋黄中呈现大血环，环中和周围可见少许血丝，蛋白稀薄无异味。
红粘壳蛋　　外观：蛋皮呈乌灰色，碰撞响声空洞，手中掂动有轻飘感和内容物流动感。
灯光透视：气室增大，透光性较差。
转动时见一不动并显红色的暗影贴于蛋壳上，如轻度贴壳，稍用力转动可使蛋黄与蛋壳分离。
打开蛋壳后所见：轻度贴壳者，壳壁粘连处有米粒大红点。
蛋白稀薄，系带松弛极细或脱落乃至消失。
有时见蛋黄呈扁平，蛋黄、蛋白界限分明，无异味。
重度粘壳者，蛋清呈胶冻状，蛋黄外流，呈散黄状态，贴壳处多带红色斑。
白蛋　　外观：蛋壳光滑、发亮，气孔大，空头有黑影。
灯光透视：孵化2-3天发现未受精的蛋，叫头照白蛋，可食用；孵化10天左右拣出的未受精的蛋，叫二照白蛋。
打开蛋壳后所见：二照白蛋内有血丝或血块，除去血丝、血块后，仍可食用。
3．劣质蛋　　散黄蛋　　灯光透视：透光度不均匀，蛋黄不完整或呈现雾状。
打开蛋壳后所见：黄、白相混，浓蛋白极少或无，无异味。
瀣黄蛋　　灯光透视：蛋黄阴影贴于蛋壳上，气室显著增大。
打开蛋壳后所见：蛋白极其稀薄，蛋黄扁平松散，蛋黄膜易破裂，蛋黄流出。
蛋内容物常有异味，贴壳处有黄中带黑或褐色的粘连痕迹，其粘着部分占整个蛋黄面积的1/2以上者为重度黑贴壳蛋。
霉蛋　　灯光透视：蛋壳内有不透明的灰黑色斑点。
打开蛋壳后所见：轻度霉蛋，可见粘壳处有黄中带黑的粘连痕迹，蛋白变稀，蛋黄、蛋白界限分明，无异味。
重度霉蛋，可见蛋膜及蛋液内均有霉斑或蛋白呈胶冻样霉变，并有严重霉气味。
4．破损蛋　　裂纹蛋　　外观：壳破裂成缝，壳膜未破，击碰蛋壳时发出哑声或破碎声。
灯光透视：蛋壳上有明显的成细小的裂纹。
打开蛋壳后可见：如无微生物污染、繁殖，则蛋内容物无异常变化。
硌窝蛋　　外观：壳局部破裂凹下，壳膜未破，蛋液不外流。
灯光透视：蛋壳局部明显破裂，凹下成嘴状，而蛋膜仍完整。
打开蛋壳后可见：如无微生物污染、繁殖，则蛋内容物无异常变化。
流清蛋　　外观：壳破损，蛋膜破裂，蛋液外溢。
灯光透视：蛋壳、膜局部破裂，蛋清减少。
打开蛋壳后可见：蛋黄完整良好，蛋清减少。
5．民间感官识别学蛋优劣的方法　　眼看　　以肉眼观察蛋的形状、色泽及清洁程度。
新鲜蛋的蛋壳上有一层霜状粉末并色泽明显。
如果蛋壳为灰白色，则蛋内容物已变成黑腐。
蛋壳表面光滑或光彩夺目，则该蛋已受过一定时间孵化处理。
手摸　　用手触摸蛋，如果感觉蛋壳光滑，多为孵化蛋。
如果把蛋放在手中颠动，过轻则说明水分已蒸发，为陈蛋；过重则可能是熟蛋或水灌蛋。
将蛋放在手掌心翻转几次，如是总是一面向下，则为贴壳蛋。
……

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