

<<畜产食品加工学>>

图书基本信息

书名：<<畜产食品加工学>>

13位ISBN编号：9787810664400

10位ISBN编号：7810664409

出版时间：2002-8

出版时间：中国农业大学出版社

作者：周光宏 等编著

页数：523

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>

<<畜产食品加工学>>

内容概要

《畜产食品加工学》是食品科学与工程学科的一个分支，重点研究肉品、乳品和蛋品的加工原理与加工技术，是食品科学与工程本科专业的主干课程。

随着我国的改革开放和有中国特色社会主义的发展，国家的综合实力逐渐增强，经济水平显著提高，从整体上看，我国人民的生活水平正在向“小康”发展。

近年来，畜产食品的消费量明显上升。

相应地，我国相关高等学校开设了肉制品加工学、乳制品加工学、蛋制品加工学、畜产食品加工学、畜产品加工学或相关课程，为此我们编写了这本教材，以满足广大学生、教师和畜产食品加工行业科技工作者、企业技术人员的需要。

本教材是高等教育面向21世纪教学内容和课程体系改革项目（04—14）研究成果。

本教材内容分肉品加工、乳品加工和蛋品加工3篇，系统地介绍了畜产食品的原料特性、储藏保鲜、食用品质及检验、加工原理和主要畜产品的加工配方和工艺等。

内容深入浅出，逻辑性强，涵盖范围广，部分内容涉及学科的前沿。

为方便教学和读者理解，书中还包含大量插图。

<<畜产食品加工学>>

书籍目录

绪论 1 畜产食品加工学的研究对象和研究内容 2 畜产食品加工业在国民经济中具有重要地位 3
 历史与展望 4 学习本课程的基本要求第1篇 肉品加工 第1章 肉的组织结构和化学成分 1
 肌肉的构造 1.1 宏观结构 1.2 微观结构 1.3 肌纤维分类 2 结缔组织 2.1
 结缔组织细胞 2.2 基质和纤维 3 脂肪与骨骼组织 3.1 脂肪组织 3.2 骨组织
 4 肉的化学组成 4.1 水分 4.2 蛋白质 4.3 脂肪 4.4 浸出物 4.5 维生素
 4.6 矿物质 4.7 影响因素 思考题 第2章 屠宰分割及卫生检验 1 屠宰厂及其设施
 1.1 屠宰厂设计原则 1.2 屠宰设施及其卫生要求 2 宰前检验 2.1 检验步骤和方法
 2.2 病畜处理 2.3 宰前管理 3 屠宰工艺 3.1 家畜屠宰工艺 3.2 家禽屠宰工艺
 4 宰后检验 4.1 检验方法 4.2 程序与要点 4.3 检后处理 5 胴体分割 5.1
 猪胴体分割 5.2 牛、羊胴体分割 5.3 禽肉分割 6 胴体分级 6.1 中国牛胴体分级方案
 6.2 日本牛胴体分级标准 6.3 猪胴体分级标准 6.4 羊胴体分级标准 思考题 第3章 肌
 肉生物化学及宰后变化 1 肌肉收缩机制 1.1 收缩形式 1.2 收缩机制 2 肌肉宰后变化
 2.1 物理变化 2.2 化学变化 2.3 宰后僵直第2篇 乳品加工第3篇 蛋品加工学习参
 考书

章节摘录

第1篇 肉品加工 第1章 肉的组织结构和化学成分 1 肌肉的构造 肌肉组织在组织学上可分为3类，即骨骼肌、平滑肌和心肌。

从数量上讲，骨骼肌占绝大多数。

骨骼肌在显微镜下观察有明暗相间的条纹，因而又被称为横纹肌。

骨骼肌的收缩受中枢神经系统的控制，所以又叫随意肌，而心肌与平滑肌称为非随意肌。

与肉品加工有关的主要是骨骼肌，所以将侧重介绍骨骼肌的构造。

下面提到的肌肉是指骨骼肌。

1.1 宏观结构 家畜体上约有300块形状、大小各异的肌肉，但其基本结构是一样的（图1-1）

。肌肉的基本构造单位是

<<畜产食品加工学>>

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>