

<<优质猪肉生产技术>>

图书基本信息

书名：<<优质猪肉生产技术>>

13位ISBN编号：9787810666374

10位ISBN编号：7810666371

出版时间：2003-8

出版时间：中国农业大学出版社

作者：李同洲

页数：429

字数：345000

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>

<<优质猪肉生产技术>>

内容概要

养猪在我国国民经济中占有重要地位，是我国农村经济和畜牧业的一大支柱产业。

近年来，养猪业发展迅速，养猪方式正由家庭副业式的千家万户散养猪迅速向规模化、专业化养猪转变。

规模不断扩大，集约化程度迅速提高，圈舍由开放式向半开放式、封闭式转变，饲养管理方式由粗放型转向精细型，品种遗传性生产性能迅速提高，猪对营养、饲料、环境等的要求也变得更加苛刻、严格。

同时，人们对猪肉产品的需求也在发生变化，由需要量的满足，逐步提出质的要求，首先是要求胴体较瘦，进而要求风味要好，并越来越重视猪肉的安全，要求达到无公害、绿色甚至有机食品标准。

因此，有关养猪各方面技术的研究十分活跃，从概念到内容等方面都在不断更新和拓宽。

而许多养猪生产者对这些转变认识不足，对不断更新的相关技术的掌握还很欠缺。

针对目前养猪业存在的这些突出问题我们会同有关专家、教授编写了《优质猪肉生产技术》。

本书编写的原则是照顾系统性，突出实用性，并适当阐述必要的理论基础，以提高本书解决问题的广度和深度。

主要包括优质猪肉品种、饲料安全、优质肉猪的饲养管理、猪群的保健、猪场的环境控制、猪粪处理及污染控制、猪场经营管理、猪的屠宰加工等。

本书内容丰富、翔实，取材新颖，理论联系实际，适于广大养猪生产者、猪场技术人员、食品公司、屠宰厂、畜牧专业、动物营养专业学生以及从事养猪或营养的科研、教学等各专业人员参考。

本书编写过程中参阅了大量国内外专家、教授的著作和论文，在此特致谢意。

由于编者水平有限，书中难免有错误和不足之处，敬请读者指正。

<<优质猪肉生产技术>>

作者简介

李同洲，男，博士，现任河北农业大学动物科技学院教授，主讲课程《养猪生产》、《猪的营养》等，主持和参加科研课题10项，出版科学养猪、优质猪肉生产、猪的营养与饲料配制等专著或书籍15部，译著一部。

主要专长为猪的营养与饲料配制、猪的饲养管理、猪的育种繁殖、猪的疫病防治及规模化猪场的设计等技术。

<<优质猪肉生产技术>>

书籍目录

第一章 绪论 第一节 我国养猪业概况 第二节 中国养猪业的特点与发展趋势第二章 优质肉猪品种 第一节 优质肉猪品种 第二节 猪的经济杂交第三章 猪的营养与饲料 第一节 猪的营养需要 第二节 猪的常用饲料 第三节 猪的配合饲料与饲粮配合第四章 饲料卫生安全 第一节 饲料中有毒有害物质的危害及其控制 第二节 饲料添加剂和药物不合理使用的危害及其控制第五章 猪的繁殖与饲养管理 第一节 配种 第二节 猪的人工授精 第三节 妊娠 第四节 分娩 第五节 泌乳第六章 仔猪的饲养管理 第一节 哺乳仔猪的养育 第二节 断乳仔猪的饲养管理第七章 肉猪的饲养管理 第一节 肉猪生产性能评定指标与生长发育规律 第二节 肉猪的营养与饲养 第三节 肉猪的管理 第四节 影响育肥性能的其他因素第八章 工厂化养猪 第一节 工厂化养猪的特征 第二节 工厂化养猪的生产工艺 第三节 各类猪舍技术管理规程和兽医防疫规程第九章 猪场建设及设备 第一节 猪场设置 第二节 猪舍建筑 第三节 猪场设备第十章 猪舍内空气环境及其调控 第一节 环境的有关概念 第二节 猪舍内的空气环境 第三节 猪舍内环境的调控第十一章 猪的粪尿处理 第一节 猪的粪尿排泄量及其组成 第二节 猪粪尿对环境的污染及其评价指标 第三节 猪粪尿的清理和处理第十二章 猪的保健 第一节 猪群的健康监测 第二节 猪群的保健措施第十三章 猪场的经营与管理 第一节 猪群管理 第二节 计划管理 第三节 劳动管理 第四节 财务管理与经济核算第十四章 猪的标准化屠宰与加工技术 第一节 屠宰加工 第二节 肉品质量 第三节 猪肉的初加工附录参考文献

<<优质猪肉生产技术>>

章节摘录

肉的品质有多个指标来衡量，如背膘厚度、胴体组成比例、肌肉pH值、系水力、颜色、嫩度、滋味、营养价值等。

但不同的人群或产业部门从各自的利益出发而有所侧重。

养猪生产者是以最小的投入生产最大量的优质高价商品猪为目标，往往把与胴体等级有关的背膘厚度、胴体瘦肉比例等指标视为最主要的衡量指标；食品加工部门则把肌肉的坚实性、颜色、系水力等直接关系到产品率的性状作为最主要的衡量指标；销售部门则把与在运输、展销过程中与损耗率有关的性状如系水力、与产品外观有关的性状如颜色等作为主要的衡量指标；消费者从3个方面评价肉质：第一，从柜台上注意骨、肉、皮脂比例以及肉的颜色、新鲜度、坚实性、渗水性；第二，在烹调食用时注意肉的嫩度、滋味、多汁性、烹调损失和色、香、味的满意程度等；第三，从有利于健康着想，要求达到某些卫生指标。

而作为教学、研究或管理部门，则应兼顾各方面的要求，以与肉的食用品质和最终适口性有关的指标作为重点进行综合评价。

对于某一个猪的品种，所有性状很难都达到优秀，但在某一个或几个性状上可能非常优良，并具备突出特点，如果对其合理开发，将取得明显的经济效益。

在此，我们简要介绍一些优质肉猪品种。

.....

<<优质猪肉生产技术>>

编辑推荐

《优质猪肉生产技术》内容丰富、翔实，取材新颖，理论联系实际，适于广大养猪生产者、猪场技术人员、食品公司、屠宰厂、畜牧专业、动物营养专业学生以及从事养猪或营养的科研、教学等各专业人员参考。

<<优质猪肉生产技术>>

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>