

<<牛羊屠宰加工技术>>

图书基本信息

书名：<<牛羊屠宰加工技术>>

13位ISBN编号：9787811171297

10位ISBN编号：7811171295

出版时间：2007-1

出版时间：中国农业大学出版社

作者：本社

页数：154

字数：128000

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>

<<牛羊屠宰加工技术>>

内容概要

本书内容包括牛羊屠宰加工的一般知识、牛羊大体解剖、牛羊肉的品质特征评定、肉品污染的危害及控制、屠宰厂设计规范与卫生要求、牛羊屠宰加工机械设备及操作技术、牛羊屠宰加工操作技术、牛羊屠宰加工过程的兽医卫生监督与检验以及牛羊肉及其制品的检验等。

<<牛羊屠宰加工技术>>

书籍目录

一、牛羊屠宰加工综述 (一)牛羊屠宰加工概念与特点 (二)牛羊屠宰加工的历史、现状与发展趋势二、牛羊大体解剖 (一)牛羊的骨骼 (二)牛羊的肌肉 (三)牛羊的内脏三、牛羊肉的品质特征评定 (一)肉的理化特性与食用品质 (二)肉品质量评定标准四、肉品污染的危害与控制 (一)肉品污染的危害 (二)肉品污染的控制五、屠宰厂的设计规范与卫生要求 (一)厂址的选择及厂区总平面图 (二)屠宰加工场所的卫生要求 (三)屠宰加工厂的污水净化与处理六、牛羊屠宰加工机械设备及操作技术 (一)牛的屠宰加工机械设备及操作技术 (二)羊的屠宰加工机械设备及操作技术七、牛羊屠宰加工技术 (一)牛羊的宰前管理 (二)牛羊屠宰加工操作技术(以牛为例) (三)宰后检验及处理 (四)常见牛羊传染病及鉴定技术八、牛羊屠宰加工过程中的兽医卫生监督与检验 (一)屠宰加工车间的卫生管理 (二)急宰车间的卫生管理 (三)生产人员的个人卫生与防护九、牛羊肉及其制品的检验 (一)检验方法 (二)牛羊屠宰加工过程中的质量控制 (三)屠宰加工企业废弃物处理与消毒参考文献

<<牛羊屠宰加工技术>>

章节摘录

插图：一、牛羊屠宰加工综述（一）牛羊屠宰加工概念与特点牛羊的屠宰加工，是按照一定的方法和程序对牛羊进行宰杀并将其肉品和内脏等副产品进行分割和加工的一门实用技术。

牛羊肉富含丰富的营养物质如蛋白质、脂肪、矿物质、维生素、无机盐和水等，是高蛋白质、低脂肪的优质肉类食品。

牛羊肉现在已经成为人类食品的重要组成部分，但如果保存不当，牛羊肉很容易发生腐败变质，而不健康的牛羊及其产品往往又带有一些致病菌和寄生虫，一旦进入流通领域还会造成牛羊疫病的传播和人畜共患病的发生，造成食物中毒，对人类的健康造成一定的威胁。

更加应该引起人们注意的是现代工农业生产的发展又带来了工业化学物质和放射性物质以及农药的污染；另外由于一些抗菌药物的不合理使用，饲料添加剂的配方不科学，以及外源性激素用于牛羊的催肥增重，致使牛羊产品中抗生素和激素残留问题日趋严重。

此外，霉菌及其毒素的危害也成为一个新问题。

牛羊产品中存在的种种不安全因素，除我们知道的会引起食物传染和急性中毒之外，还会引起慢性中毒以及致癌变、致畸形、致突变的“三致”作用的发生。

因此，要杜绝这些隐患，在牛羊屠宰加工过程中就必须严格按照操作程序，并要加强兽医卫生监督和卫生检验的原则，以保证牛羊产品的质量。

<<牛羊屠宰加工技术>>

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>