

<<猪的屠宰加工技术>>

图书基本信息

书名：<<猪的屠宰加工技术>>

13位ISBN编号：9787811171303

10位ISBN编号：7811171309

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>

## <<猪的屠宰加工技术>>

### 内容概要

本书主要阐述了猪的大体解剖、猪屠宰常用的设备、猪屠宰加工的卫生要求、猪屠宰加工过程、猪肉贮藏与保鲜技术、猪肉深加工技术、猪肉的屠宰副产品加工技术、猪屠宰加工过程中的鉴定技术等相关内容。

## <<猪的屠宰加工技术>>

### 书籍目录

一、概论 (一)我国猪肉加工工业现状 (二)目前猪肉加工存在的问题 (三)我国动物性食品卫生检验工作的法制化二、猪的大体解剖 (一)猪的骨骼结构 (二)猪的肌肉结构 (三)猪的主要内脏结构三、猪屠宰常用的设备 (一)击晕设备 (二)平板输送机 (三)毛猪悬挂自动线 (四)刺杀放血设备 (五)浸烫设备 (六)打毛、刮毛设备 (七)燎毛设备 (八)修刮、抛光设备 (九)剥皮设备 (十)白肉自动线 (十一)同步检验线 (十二)劈半设备 (十三)副产品处理设备四、猪屠宰加工的卫生要求 (一)屠宰加工厂(场)厂址的选择 (二)屠宰加工场所的布局要求 (三)屠宰加工场所的卫生要求 (四)屠宰加工污水处理的卫生要求五、猪屠宰加工的过程 (一)候宰淋浴 (二)击晕 (三)刺杀放血 (四)浸烫、刮毛或剥皮 (五)开膛解体 (六)胴体修整 (七)检验、盖印、称重、出厂六、肉的贮藏保鲜技术 (一)肉的低温贮藏 (二)肉的冷却与冷藏 (三)肉的冻结与冻藏 (四)肉的解冻 (五)其他贮藏方法七、猪肉的深加工技术 (一)、猪肉分割加工技术 (二)猪肉的深加工技术 (三)质量标准八、副产品加工技术 (一)猪血的利用 (二)猪皮的利用 (三)猪骨的利用 (四)猪内脏的利用 (五)猪鬃的加工九、常用鉴定技术 (一)常见人畜共患传染病的鉴定技术 (二)常见人畜共患寄生虫病的鉴定技术 (三)猪的其他常见病的鉴定 (四)异常肉的鉴定技术附录： 中华人民共和国动物防疫法 猪屠宰管理条例实施办法 猪屠宰加工工国家职业标准参考文献

## <<猪的屠宰加工技术>>

### 章节摘录

插图：生猪屠宰加工设备的种类很多，根据其性能大致可分为以下几类：击晕设备、浸烫设备、刮毛、打毛设备、燎毛设备、剥皮设备、劈半设备、清洗设备、分割设备。

本部分将根据生猪生产的工艺流程对生猪屠宰加工设备的结构及操作方法等分别介绍如下。

（一）击晕设备该设备是采用一些器械使生猪暂时失去知觉，处于昏迷状态，以便于刺杀和放血。它有利于提高劳动生产率，降低劳动强度，保证生产人员安全及周围环境的安静，同时，也可防止生猪屠宰时受惊吓、痛苦及过度挣扎导致的体内糖原的大量消耗，减少体内血管收缩造成的放血不全而引起的肉质下降现象，有利于保证肉品加工的卫生和质量。

目前，普遍采用的击晕（致晕）方法是电力击晕法，也就是通常所说的“麻电”。

麻电时电流通过猪的脑部，造成实验性癫痫状态，猪心跳加剧，故能得到良好的放血效果。

麻电效果与电流强度、电压大小、频率高低以及作用时间都有很大的关系。

采用低压高频电流电击其额部可获得较好的麻电效果，肌肉出血可大大减少。

## <<猪的屠宰加工技术>>

### 编辑推荐

《猪的屠宰加工技术》新型农民培训丛书之一，紧密结合我国农业产业结构调整的实际情况，反映国内外肉品加工业发展的前沿动态。

在编写过程中紧紧围绕猪屠宰加工技术的关键问题，结合农民培训的实际需求，以管用、易学、经济有效的实用技术为重点，兼顾先进技术，力求做到实际、实用、实效和表述清、技术精、编排新，而且通俗易懂，可操作性强。

该书既可作为新型农民、基层防疫监督员和疫病防治员的培训教材，也可作为无规定疫病区疫情测报站实验诊断室和动物性食品加工企业技术人员的学习参考书。

<<猪的屠宰加工技术>>

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>