

<<Lawrie's 肉品科学>>

图书基本信息

书名：<<Lawrie's 肉品科学>>

13位ISBN编号：9787811172782

10位ISBN编号：781117278X

出版时间：2009-2

出版时间：中国农业大学出版社

作者：（英）劳瑞，（英）里德瓦 著

页数：344

译者：周光宏

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>

<<Lawrie's 肉品科学>>

内容概要

英国化学会评述：“总之，这是肉品科学领域最好的著作之一，是食品科学与技术专业学生的理想用书。

” 《Lawries肉品科学》是从事肉类产业的研究人员的必备用书。

该书旨在从生物化学角度认识肉的生产、贮藏和加工及肉的食用品质的变化。

如果您对肉的生产及其营养有疑惑，请阅读《Lawries肉品科学》，该书全面介绍了肉用动物的生长发育、肌肉向食肉的转变、肉的食用品质及其营养成分的消化吸收。

《Lawries肉品科学》（第7版）补充了近年来肉品科学的最新进展，如生物信息学为认识肉的食用品质和营养价值提供了新的方法，纳米技术可作为肉的食用品质和营养品质控制的工具。

随着对基因和。

DNA认识的不断深入，对异质肉形成机理也有了新的认识，物种鉴别和毒素分析技术也取得了很大进展。

此外，对肌肉蛋白质、肉品微生物、肌肉间品质的差异也有了更深入的认识，在此基础上，产生了新的屠宰和分割方法。

<<Lawrie's 肉品科学>>

作者简介

R.A.Lawrie教授，原诺丁汉大学应用化学和食品科学系主任，是肉品科学创始人。

第7版合著者：D.A.Ledward教授，《Meat Science》杂志主编。

译者简介：周光宏教授，中国畜产品加工研究会会长，《Meat Science》杂志副主编。

<<Lawrie's 肉品科学>>

书籍目录

1 绪论1.1 肉和肌肉1.2 肉用动物的起源1.2.1 羊1.2.2 牛1.2.3 猪1.3 现状和发展趋势2 肉用动物生长发育的影响因素2.1 概述2.2 遗传因素2.3 环境生理因素2.4 营养因素2.4.1 营养水平和质量的影响2.4.2 动物种间的影响2.4.3 土壤和植物的影响2.4.4 土壤和牧草中微量元素的影响2.4.5 非常规饲料原料的影响2.5 外源调控2.5.1 繁殖调控2.5.2 生长调控3 肌肉的组织结构和生长3.1 羊、牛、猪肌肉的组成3.2 组织结构3.2.1 结缔组织3.2.2 肌纤维3.3 肌肉的正常生长3.3.1 组织中蛋白质的组装和复制3.3.2 组织的由来3.3.3 肌肉组织的发育3.4 肌肉的异常性生长3.4.1 遗传因素3.4.2 营养因素3.4.3 生理因素3.4.4 外在因素4 肌肉的化学组成和生物化学4.1 化学组成4.1.1 肌肉蛋白质4.1.2 肌内脂肪4.2 肌肉生物化学4.2.1 活体状态下肌肉的功能4.2.2 宰后糖原酵解4.2.3 宰后僵直4.3 影响肌肉功能和组成的因素4.3.1 种类4.3.2 品种4.3.3 性别4.3.4 年龄4.3.5 解剖部位4.3.6 训练和运动4.3.7 营养水平4.3.8 动物个体间的差异5 肌肉的宰后变化5.1 宰前管理5.1.1 水分损失5.1.2 糖原消耗5.2 动物的死亡5.2.1 致昏和放血5.2.2 修整和分割5.3 血液循环终止后的结果5.4 成熟5.4.1 蛋白质变性5.4.2 蛋白质水解5.4.3 其他化学变化6 生物污染引起的肉的腐败6.1 污染6.1.1 内源性污染6.1.2 外源性污染6.2 腐败变质6.3 影响肉中腐败微生物生长的因素6.3.1 温度6.3.2 水分含量和渗透压6.3.3 pH值6.3.4 氧化还原电位6.3.5 气体6.3.6 高压6.4 预防措施6.4.1 卫生6.4.2 生物控制6.4.3 抗生素6.4.4 电离辐射7 肉的贮藏与保鲜 : 温度控制7.1 冷藏7.1.1 冰点以上温度贮藏7.1.2 冰点以下温度贮藏7.2 加热处理7.2.1 巴氏杀菌7.2.2 灭菌7.2.3 新型的热加工方式8 肉的贮藏与保鲜 : 水分控制8.1 干燥8.1.1 生化变化8.1.2 物理变化8.1.3 感官变化8.2 冷冻干燥8.2.1 组织学变化8.2.2 物理和生化变化8.2.3 感官变化8.3 腌制8.3.1 威尔特夏培根的腌制及其影响因素8.3.2 生化变化8.3.3 感官变化8.3.4 半干肉制品9 肉的贮藏与保鲜 : 微生物直接抑制9.1 电离辐射9.1.1 化学和生物化学变化9.1.2 感官变化9.1.3 辐射杀菌9.1.4 政策和检测9.2 抗生素9.3 化学防腐剂10 肉的食用品质10.1 肉色10.1.1 肌红蛋白的含量与化学特性10.1.2 变色10.2 持水能力和多汁性10.2.1 生肉10.2.2 熟肉10.3 质地和嫩度10.3.1 定义和测定方法10.3.2 宰前因素的影响10.3.3 宰后因素的影响10.3.4 人工嫩化10.4 气味和滋味10.4.1 定义和特性10.4.2 综合评价10.4.3 气味和滋味的变化10.4.4 异常的气味和滋味11 肉类与人体营养11.1 必需营养成分11.1.1 氨基酸11.1.2 矿物质11.1.3 维生素11.1.4 脂肪酸11.2 毒素与残留11.3 食肉与健康12 仿制肉12.1 常规肉制品的加工12.1.1 机械回收肉12.1.2 高压处理12.1.3 重组肉12.2 非肉成分12.3 屠宰废弃物的利用参考文献索引

<<Lawrie's 肉品科学>>

章节摘录

1 绪论 1.1 肉和肌肉 凡作为人类食物的动物体组织均可称为“肉”。但实际上该定义仅限于3000种哺乳动物中的少数几种，广义上通常将肌肉组织、内脏组织（如肝、肾）、脑组织以及其他可食性组织统称为肉。

在英国，用于消费的肉类主要有羊肉、牛肉和猪肉，通常把兔肉划归为禽肉。在一些欧洲国家及其他地方，马肉、山羊肉和鹿肉也作为食肉。

在不同的地方，各种各样的哺乳动物都根据其可获得性以及当地的风俗而被食用。如因纽特人把海豹和北极熊作为非常重要的食物；非洲中部的一些部落把长颈鹿、犀牛、河马和大象当作食物；澳大利亚土著居民捕食袋鼠；在东南亚，犬和猫被当成食物；在沙漠地区骆驼是非常重要的食物；在挪威和日本，鲸也上了餐桌。

近来才发现，在过去的几十年里，那些偏僻的食人族部落把人肉也当作食物（Bjerre, 1956）。

对消费者来说，肉的食用品质和保藏品质存在很大差异；预包装技术的发展进一步验证了这一点。

肉品特性的差异主要体现在肌肉组成和状态上的差异，而这种差异在宰后更明显。在认识肉之前，应知道肌肉组织由于受到各种内在和外在因素的影响而发生发育和分化。

<<Lawrie's 肉品科学>>

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>