

<<畜产品加工技术>>

图书基本信息

书名：<<畜产品加工技术>>

13位ISBN编号：9787030175403

10位ISBN编号：7030175409

出版时间：2008-2

出版时间：科学出版社

作者：吴晓彤

页数：198

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>

<<畜产品加工技术>>

前言

本书是为了贯彻落实《国务院关于大力推进职业教育改革与发展的决定》和《2003~2007年教育振兴计划》而编写的。

全书在理论知识适度、必需和够用的基础上,结合畜产品生产工艺和技术的最新发展动态,紧密围绕国家技能鉴定考核标准的应知、应会内容,重点选择与畜产品加工相关的知识,介绍了目前较新的畜产品加工工艺、畜产品加工装备,在畜产品加工中出现的新问题及对策。

帮助学生将教学内容与生产实际紧密结合在一起,以培养学生实际应用能力。

适合现阶段高职高专学生的实际水平,体现了职业教育的特点,突出实用性和职业技能的培养。

本书包括乳品加工技术、肉品加工技术和蛋品加工三大部分内容,教材各部分相对独立成章。

主要讲述畜产品基础知识,畜产品贮藏、加工基本原理和生产加工工艺、畜产品加工装备、畜产品加工发展现状和趋势等内容。

适合食品、动物科学、生物等不同专业高职学生选用。

各校可根据实际需求,灵活选用教学内容,部分内容也可作为课外阅读资料,供学生自学。

本书由内蒙古大学吴晓彤、陕西杨凌职业技术学院马兆瑞任主编,苏州农业职业学院蔡健、长春职业技术学院吕燕任副主编,参加编写人员还有:内蒙古商贸职业学院刘静、河北廊坊食品工程学校夏宇、河南农业职业技术学院陈月英、通辽市进出口商品检验局吴旭东、内蒙古大学宇文威胜、丁永钦、张德建、孙鸿举。

全书由北京农业职业技术学院赵晨霞主审。

在编写过程中,得到了中国高等职业技术教育研究会高职高专食品生物专业协作委员会的悉心指导及科学出版社的大力支持,谨此表示衷心的感谢。

在本书的编写过程中,参考了许多文献、资料以及网上资料,难以一一鸣谢作者,在此一并表示感谢。

由于畜产品加工内容广泛和发展迅速,加之编者水平和能力有限,书中疏漏和不妥之处在所难免,敬请专家和广大读者指正。

<<畜产品加工技术>>

内容概要

《教育部职业教育与成人教育司推荐教材：畜产品加工技术》是按照高等职业教育食品类专业规定的培养目标编写的。

全书紧密围绕国家技能鉴定考核标准的应知、应会内容，注重理论与实践结合，内容包括肉品加工、乳品加工、蛋品加工三大部分，介绍与畜产品生产相关的生产操作、技术管理、质量检验、品质控制等，以适应现代化畜产品加工企业技能培训的教学要求。

《教育部职业教育与成人教育司推荐教材：畜产品加工技术》适合食品加工技术、农畜特产品加工技术、食品营养与检测、食品储运与营销、食品生物技术、食品机械与管理、养殖类专业等高职高专院校学生使用，还可作为畜产品加工人员、畜产品加工企业技术管理人员作为培训教材使用。

<<畜产品加工技术>>

书籍目录

第一篇 肉与肉制品第1章 肉用畜禽的品种与屠宰检验1.1 肉用畜禽的品种和分级1.2 肉用畜禽的屠宰分割与检验1.3 原料肉的分级第2章 肉的结构、形态与性质2.1 肉的形态结构2.2 肌肉的构造2.3 肉的化学成分2.4 肉的成熟2.5 肉的食用品质及其评定第3章 肉的贮藏与保鲜3.1 肉中微生物及肉的腐败3.2 肉品保鲜方法第4章 肉制品加工技术4.1 肉制品加工辅料4.2 腌腊制品4.3 灌肠制品4.4 发酵香肠4.5 熏烤制品4.6 干肉制品4.7 西式火腿4.8 酱卤制品4.9 油炸肉制品4.10 肉类罐头第5章 肉制品加工机械设备5.1 原料前处理设备5.2 灌制品机械设备5.3 火腿加工设备5.4 热加工机械设备第二篇 乳与乳制品第6章 乳用家畜品种及产乳性能6.1 乳用家畜种类及品种6.2 乳的生成及其影响因素第7章 乳的成分及性质7.1 乳的组成7.2 乳的化学成分7.3 乳的物理性质7.4 异常乳第8章 原料乳的卫生质量及控制8.1 乳中微生物的种类及来源8.2 原料乳的质量控制第9章 液态乳制品加工技术9.1 液态乳的概念和种类9.2 巴氏杀菌乳(消毒乳)9.3 灭菌乳9.4 再制乳和花色乳9.5 发酵乳生产工艺第10章 炼乳和乳粉10.1 炼乳10.2 乳粉10.3 配方乳粉的调制原则及生产10.4 速溶乳粉的生产第11章 奶油11.1 奶油的性质及种类11.2 酸、甜奶油的加工11.3 奶油在加工贮藏期间的品质变化11.4 无水奶油的加工第12章 冷冻饮品生产技术12.1 冰淇淋生产技术12.2 雪糕生产技术第13章 干酪13.1 概述13.2 干酪的加工技术13.3 常见干酪的制作工艺第三篇 蛋与蛋制品第14章 蛋的构造与化学组成14.1 蛋的构造14.2 蛋的化学组成14.3 蛋的功能特性第15章 蛋的品质鉴定与贮藏15.1 鲜蛋的质量标准及品质鉴定15.2 蛋的贮藏保鲜方法第16章 蛋制品加工16.1 腌制蛋16.2 其他蛋制品参考文献

<<畜产品加工技术>>

章节摘录

3. 增稠剂 增稠剂是改善和稳定肉制品物理性质或组织状态的物质。

淀粉是我国传统使用的增稠剂。

将淀粉作增稠剂灌制的肠类, 结构紧密, 富有弹性, 断面平滑、有半透明感。

肉制品淀粉的使用量视品种而定, 一般在5%~30%范围内。

高档制品用量宜少。

卡拉胶是从海藻中提取的一种多糖类, 主要成分是很易形成多糖凝胶的半乳糖、脱水半乳糖。

加入肉制品中, 在加热时能与蛋白质分子形成络合物, 形成巨大的网络结构, 可保持制品中大量的水分, 减少肉汁的流失, 并且具有良好的弹性和韧性。

卡拉胶还具有很好的乳化效果, 稳定脂肪, 提高制品的出品率。

大豆蛋白具有强烈的乳化性、保水性、保油性、黏着性、凝胶形成性等功能, 而在肉类灌制品中广泛采用。

大豆蛋白在肉制品加工中的使用量因品种不同而异, 一般2%~12%较为适宜。

4. 食品添加剂 (1) 防腐剂常用的防腐剂有山梨酸、山梨酸钾。

山梨酸的水溶性低, 使用前要先溶解在乙醇、碳酸氢钠或碳酸钠的溶液里, 而后再加入食品中, 不要使用铜、铁容器。

一般认为肉制品使用山梨酸的量为不超1g/kg。

山梨酸钾作用与山梨酸基本相同, 因其易溶于水, 使用比山梨酸更加方便, 使用量在1g/kg以下。

(2) 发色剂与发色助剂肉制品中使用的发色剂是指硝酸盐和亚硝酸盐, 发色助剂主要是抗坏血酸、抗坏血酸盐及烟酰胺等。

使用量应严格按国家标准执行。

(3) 着色剂着色剂也称食用色素, 是为了使食品具有鲜艳的色泽, 改善感官性状以增进食欲而加入的物质。

实际用于肉制品生产中以红曲米最为普遍。

食用人工合成色素大多数对人体有一定的危害, 且无营养价值。

在肉制品中一般不宜使用。

(4) 抗氧化剂抗氧化剂分为油溶性抗氧化剂和水溶性抗氧化剂两大类。

油溶性抗氧化剂能均匀地分布于油脂中, 对油脂或含脂肪的食品可以很好的发挥其抗氧化作用。

目前常用人工合成的丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、没食子酸丙酯(PG)、天然的有生育酚混合浓缩物。

(5) 品质改良剂在肉制品生产中, 为了使制品形态完整, 色泽好, 质地鲜嫩, 切面有光泽, 常加入一些磷酸盐作为品质改良剂, 以提高肉的保水性能, 改善制品的鲜嫩度和黏结性, 并提高出品率。

但使用量一定严格控制, 过大会导致产品风味恶化, 组织粗糙, 呈色不良。

常用的有焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠等。

.....

<<畜产品加工技术>>

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>