

<<食品检测技术动物源食品检疫检验技术>>

图书基本信息

书名：<<食品检测技术动物源食品检疫检验技术>>

13位ISBN编号：9787030279002

10位ISBN编号：703027900X

出版时间：2010-7

出版时间：科学出版社

作者：王尔茂 编

页数：191

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>

<<食品检测技术动物源食品检疫检验技术>>

前言

为认真贯彻落实教育部《关于全面提高高等职业教育教学质量的若干意见》中提出“加大课程建设与改革的力度，增强学生的职业能力”要求，适应我国职业教育课程改革的趋势，我们根据食品行业各技术领域和职业岗位（群）的任职要求，以“工学结合”为切入点，以真实生产任务或（和）工作过程为导向，以相关职业资格标准基本工作要求为依据，重新构建了职业技术（技能）和职业素质基础知识培养两个课程系统。

在不断总结近年来课程建设与改革经验的基础上，组织开发、编写了高等职业教育食品类专业教材系列，以满足各院校食品类专业建设和相关课程改革的需要，提高课程教学质量。

本书为普通高等教育“十一五”国家级规划教材，是“食品检测技术”学习领域系列课程教材之一。

全书是根据畜禽产品检验员、动物检疫检验工、水产品质量检验员等国家职业标准（初、中级）工作要求进行编写的。

旨在培养生产一线的检验检疫人员熟悉动物检验检疫基本程序，能对动物及动物产品进行现场检验检疫及处理。

主要侧重现场检验检疫能力，弱化实验室检验，避免与食品理化检验和微生物检验课程相重复，突出职业性和实用性。

重点介绍在生产、流通和进出口贸易中的动物源食品检疫基本知识与技能，通过感官或使用检验检疫仪器对动物、植物及其产品进行鉴别、检查；识别病、死动物和病害动物产品，并进行无害化处理。

在形式和结构上，紧紧围绕职业技能培养的实际需要，按照检验检疫工作具体任务和过程来构建，分为基础知识、检疫技术和技能实训三个模块。

基础知识模块内容包括动物检疫基础知识，生物安全、食品检验、检疫管理；检疫技术模块主要内容有畜禽活体检疫技术，畜禽产品、水产品检验、检疫技术、无害化处理、消毒技术；技能实训模块内容有猪常见寄生虫的实验室检查方法、猪的宰后检验、畜旋毛虫病肉品检验、注水畜禽肉的检验、病死畜禽肉的检验、鱼类鲜度的感官评定及鱼类疾病常规检查与诊断等。

本书由四川工商职业技术学院朱克永任总主编，广东食品药品职业学院王尔茂任主编，广东食品药品职业学院陈琼、鹤壁职业技术学院杨玉红、商丘职业技术学院袁仲任副主编，参编人员有广东食品药品职业学院翟培、叶恩霞、鹤壁职业技术学院林海、许昌职业技术学院鲁国荣、河南许昌职业技术学院鲁国荣。

本书由黑龙江民族职业学院姜旭德教授、河南大用实业有限公司白艳辉担任主审，并经教育部高职高专食品类专业教学指导委员会组织审定。

在编写过程中，得到教育部高职高专食品类专业教学指导委员会、中国轻工职业技能鉴定指导中心的指导和帮助，承蒙鹤壁职业技术学院、山西轻工职业技术学院和科学出版社等单位的大力支持，谨此一并表示感谢。

本书是山西省高等职业教育教学研究与实践项目“食品类专业教材开发的研究与实践”（晋教高[2007]19号）的成果之一。

由于编者水平有限，书中的错误和不足之处敬请读者批评指正。

<<食品检测技术动物源食品检疫检验技术>>

内容概要

本书是为适应我国高等职业教育食品类专业的教学改革需要,参照畜禽产品检验员、动物检疫检验工、水产品质量检验员等国家职业标准(初、中级)的基本工作要求和技能要点进行编写的。

旨在培养熟悉动物源食品检疫检验基本程序、能对动物及产品进行现场检疫检验及处理的一线检疫检验人员。

主要内容包括动物检疫检验的基础知识;畜禽活体检疫技术;畜产品的检疫检验;水产品检疫检验;无害化处理技术;消毒技术;生物安全;食品检疫检验管理。

本书为普通高等教育“十一五”国家级规划教材,内容简明扼要·文字通俗易懂,理论联系实际,注重职业性、适用性和时效性。

可作为高职高专食品检验类、动物防疫与检疫、农产品质量检测等相关专业的教材,亦可用做相关从业人员的上岗培训教材,对食品检疫检验技术人员也具有一定的参考价值。

<<食品检测技术动物源食品检疫检验技术>>

书籍目录

前言第1章 动物检疫的基础知识 1.1 动物解剖生理的基础知识 1.2 病理检验与兽医临床诊断的基础
1.3 常见的动物传染病和寄生虫病的诊断第2章 畜禽活体检疫技术 2.1 一般流行病的基本知识 2.2
临床检疫 2.3 动物病原菌的实验室检验 2.4 动物病毒性传染病的实验室检验第3章 畜产品的检疫检
验技术 3.1 宰前检疫 3.2 宰后检验 3.3 宰后检验处理第4章 水产品检疫检验技术 4.1 水产品的检
疫检验 4.2 水产品中寄生虫的检验 4.3 常见鱼类疫病第5章 无害化处理技术 5.1 动物检疫结果的
处理 5.2 畜禽病害肉尸及其产品无害化处理第6章 消毒技术 6.1 消毒的基本概念 6.2 消毒方法与
消毒剂 6.3 常用消毒药物的使用 6.4 常用的消毒技术第7章 生物安全 7.1 外来有害生物 7.2 有害
生物风险分析 7.3 有害生物鉴定第8章 食品检验检疫管理 8.1 出入境动植物检验检疫风险预警及快
速反应管理 8.2 进境动物、植物源性食品检疫审批 8.3 动物源性食品检验检疫管理第9章 实训 实
训9.1 猪常见寄生虫的实验室检查方法 实训9.2 猪的宰后检验 实训9.3 旋毛虫病肉品的检验 实
训9.4 注水畜禽肉的检验 实训9.5 病死畜禽肉的检验 实训9.6 鱼类鲜度的感官评定 实训9.7 鱼类疾
病的常规检查与诊断附录 附录1 中华人民共和国进出境动物、植物检疫法 附录2 中华人民共和国
动物防疫法 附录3 畜禽屠宰卫生检疫规范主要参考文献

章节摘录

1.3.3牛的常见传染病和寄生虫病诊断 牛的检疫主要以口蹄疫、炭疽、布氏杆菌病、结核病、副结核病、蓝舌病、地方性白血病、牛传染性鼻气管炎、黏膜病、锥虫病、泰勒虫病为检疫对象。

牛的个体检疫除精神外貌、姿态步样、被毛皮肤等与群检基本相同外，还须检查可视黏膜、分泌物、体温和脉搏的变化。

牛的体温检查是牛检疫的重要项目，常需全部逐头测温，并注意脉搏检查和肉体皮温。

牛的体温升高，常发生于牛的急性传染病。

当牛群发现传染病时，更应逐头测温，并根据传染病的性质，对同群牛隔离观察一定时期。

(1) 牛口蹄疫是口蹄疫病毒引起的偶蹄动物的急性、热性、高度接触性传染病。

临床特点为口腔黏膜、蹄部与乳房皮肤发生水疱与烂斑。

牛常见于口腔与蹄部。

(2) 牛炭疽是炭疽杆菌引起的牛的急性、热性、败血性传染病。

特征病理变化是脾脏急性肿大，皮下和浆膜下结缔组织出血性胶样浸润，天然孔出血，血液凝固不良。

(3) 牛布氏杆菌病是因布氏杆菌引起牛的一种慢性传染病。

病牛的特征为生殖器官及胎膜发炎，孕牛发生流产、胎衣不下，公牛发生睾丸炎、附睾炎和关节、滑膜囊炎等。

(4) 牛结核病通常呈慢性经过，病初症状不明显，患病较久，症状逐渐显露。

因患病器官不同，症状不一。

临床上常见的主要是肺结核，有时可见乳房结核、淋巴结核、肠结核、生殖器结核、脑结核、胸膜结核和全身结核等。

肺结核时以长期顽固的干咳为主要症状。

乳房结核常在乳区发生局限性或弥散性硬结，无热无痛。

淋巴结核常见于颌、咽、颈和腹股沟等部位，淋巴结肿大突出于体表，无热无痛。

肠结核以持续性下痢或与便秘交替出现为特征。

(5) 牛副结核病是由一种副结核分枝杆菌所引起的传染病。

其特征是慢性腹泻和渐进性消瘦。

病牛产奶量下降、繁殖力降低甚至死亡。

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>