

<<畜禽副产物综合利用技术>>

图书基本信息

书名：<<畜禽副产物综合利用技术>>

13位ISBN编号：9787501970476

10位ISBN编号：7501970475

出版时间：2009-9

出版时间：张丽萍、李开雄 中国轻工业出版社 (2009-09出版)

作者：张丽萍，李开雄 编

页数：293

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>

<<畜禽副产物综合利用技术>>

前言

经过改革开放30多年的发展,我国已经在畜禽副产物的利用方面做了大量的研究,并取得了一定的成就,但与国外相比仍然存在一定的差距,尤其是在产品的精细加工技术方面,我国企业的生产水平明显低于国外水平。

如何进行深入的研究与高附加值产品的开发,已成为我国科研工作者必须面对的重要课题。

国家“十一五”农产品加工业发展重点之一即是加强研究畜禽血液、骨组织、畜禽脏器、皮毛绒等的利用,提高我国畜禽副产物综合利用水平。

只有对畜禽副产物相关技术进行深入研究,开发高附加值产品,才能提高畜禽养殖的经济效益,减少资源浪费,促进产业持续、快速、健康、稳定地发展,因此,加强畜禽副产物的开发利用具有十分重要的意义。

作者基于当前我国在畜禽副产物综合利用方面的技术需求与发展需要,编写了这本操作性较强的特色教材。

书中所涉及的内容包括畜禽产物生产过程中的皮、毛、羽毛、蹄、角、骨、内脏、各种腺体、血液以及禽蛋副产物等多项加工技术,并结合了生命科学、生物科学、营养学、现代化工、食品科学等学科中高新技术的最新应用与我国畜禽副产物资源利用的现状,对各种副产物资源在生化、制药等领域的广阔应用前景也进行了分析与展望。

特别需要说明的是,水产品虽不属于畜禽范畴,但其副产物也具有较高的利用价值,且在教学和科研中常将其列入。

本书是作者在从事农产品加工、副产物综合利用及生物化工教学和科研的基础上,参考了国内外较新的研究成果和文献资料编写而成的。

全书共分为十章,黑龙江八一农垦大学张丽萍教授和新疆石河子大学李开雄教授担任主编,李开雄撰写了绪论,张丽萍撰写了第六章;黑龙江八一农垦大学于长青撰写了第十章;河南农业大学贺家亮撰写了第二章、第八章;内蒙古农业大学杨军撰写了第三章;哈尔滨商业大学张根生撰写了第四章;黑龙江八一农垦大学李艳青撰写了第一章、第五章、第七章;吉林大学刘静波、林松毅撰写了第九章。全书由张丽萍教授负责统稿,黑龙江八一农垦大学俞龙浩教授和东北农业大学孔保华教授对本书进行了审定。

在编写过程中,得到了吉林大学马中书教授和华南农业大学蒋爱民教授的大力支持和热情指导,以及内蒙古农业大学赵丽芹教授、山东农业大学罗欣教授的热心帮助,在此表示衷心的感谢!

由于作者水平所限,不妥之处,恳请批评指正。

<<畜禽副产物综合利用技术>>

内容概要

经过改革开放30多年的发展,我国已经在畜禽副产物的利用方面做了大量的研究,并取得了一定的成就,但与国外相比仍然存在一定的差距,尤其是在产品的精细加工技术方面,我国企业的生产水平明显低于国外水平。

如何进行深入的研究与高附加值产品的开发,已成为我国科研工作者必须面对的重要课题。

国家“十一五”农产品加工业发展重点之一即是加强研究畜禽血液、骨组织、畜禽脏器、皮毛绒等的利用,提高我国畜禽副产物综合利用水平。

只有对畜禽副产物的相关技术进行深入的研究,开发高附加值产品,才能提高畜禽养殖的经济效益,减少资源浪费,促进产业持续、快速、健康、稳定地发展,因此,加强畜禽副产物的开发利用具有十分重要的意义。

作者基于当前我国在畜禽副产物综合利用方面的技术需求与发展需要,编写了这本操作性较强的特色教材。

书中所涉及的内容包括畜禽产物生产过程中的皮、毛、羽毛、蹄、角、骨、内脏、各种腺体、血液以及禽蛋副产物等多项加工技术,并结合了生命科学、生物科学、营养学、现代化工、食品科学等学科中高新技术的最新应用与我国畜禽副产物资源利用的现状,对各种副产物资源在生化、制药等领域的广阔应用前景也进行了分析与展望。

特别需要说明的是,水产品虽不属于畜禽范畴,但其副产物也具有较高的利用价值,且在教学和科研中常将其列入。

<<畜禽副产物综合利用技术>>

书籍目录

绪论一、畜禽副产物综合利用现状和发展趋势二、畜禽副产物综合利用的类型三、畜禽副产物综合利用的效益第一章 畜禽血液的综合利用第一节 畜禽血液的理化性质一、血液的组成二、血液的理化特性三、血液的化学成分四、畜禽血液综合利用的意义及现状第二节 畜禽血液的贮藏保鲜技术一、集血防腐技术二、溶血防凝技术三、消毒处理技术四、浓缩脱水技术第三节 畜禽血液制取生化制品一、血红蛋白的加工二、凝血酶的制备三、超氧化物歧化酶的提取四、血液中提取唾液酸第四节 利用畜禽血液加工食品添加剂一、血浆粉的加工二、食用蛋白的加工三、血红蛋白的加工四、血液腌肉色素的加工五、猪血液制备酵母六、血液制备氨基酸粉七、粉末状调味料的加工第五节 畜禽血液食品的加工一、代肉食品的加工二、血肠的加工三、血豆腐的加工第二章 动物油脂的综合利用第一节 动物油脂利用的意义及现状一、动物油脂利用的意义二、动物油脂利用的现状第二节 动物油脂原料一、动物油脂原料的种类和特点二、动物油脂原料的获得三、动物油脂原料的贮存第三节 动物油脂的化学成分和性质一、动物油脂的化学成分二、动物油脂的物理性质三、动物油脂的化学性质第四节 食用油脂的炼制一、原料的预处理二、粗品油脂加工三、油脂精炼加工四、食用动物油脂的贮藏第五节 动物油脂制备肥皂一、制备一般肥皂二、羊油制取透明香皂第六节 动物油脂的综合利用一、猪油脚制备油酸二、粉末猪脂三、液体猪油四、低胆固醇猪油制造方法探讨五、动物油脂的其他应用第三章 畜禽脏器制取生化制品第一节 畜禽脏器生产生化制品的意义及现状一、畜禽脏器制取生化制品的意义二、畜禽脏器生产生化制品的现状第二节 畜禽脏器的采摘及预处理一、畜禽脏器的采摘和收集二、畜禽脏器组织的预处理三、畜禽脏器的贮存第三节 畜脑制剂一、畜脑中磷脂的提取二、畜脑胆固醇的提取第四节 畜禽胰脏制剂一、胰酶二、胰蛋白酶三、糜蛋白酶四、弹性蛋白酶(弹性酶)五、激肽释放酶六、胰岛素第五节 畜禽胃肠制剂一、胃蛋白酶二、胃膜素三、肝素四、冠心舒第六节 畜禽胆囊制剂一、胆酸二、胆红素三、人工牛黄四、胆汁酸五、鹅脱氧胆酸六、猪脱氧胆酸七、去氢胆酸八、其他胆汁酸第七节 畜禽心脏制剂一、心脏细胞色素C的提取制备二、辅酶Q三、辅酶A第八节 畜禽胸腺制剂一、胸腺素的提取二、胸腺肽的提取第九节 畜禽肾脏制剂第四章 畜禽皮的综合利用第一节 畜禽皮综合利用的意义和现状一、皮革工业发展历史二、国内皮革工业发展状况三、国外皮革工业发展状况第二节 畜禽皮的结构及化学组成一、畜禽皮的基本结构二、畜禽皮的化学组成第三节 畜禽生皮的保藏与预处理一、畜禽生皮的腐败及其原因二、畜禽生皮的质量指标三、畜禽生皮的初加工第四节 皮革的加工一、原料皮的来源二、皮的软化与鞣制三、牛皮革的加工四、猪皮革的加工五、羊皮革的加工第五节 皮革鞣制方法一、鞣制的方法二、鞣制方式三、鞣制方法的特性第六节 皮明胶的生产一、皮明胶的性质及用途二、猪皮明胶的生产方法三、牛皮明胶的生产方法四、其他皮明胶的生产方法第七节 畜禽皮的其他应用一、利用猪皮制备胶原蛋白二、利用猪皮制备寡肽三、制革副产品在饲料工业上的应用四、利用猪皮脱脂废液提取混合脂肪酸五、从制革废渣中提取胶原蛋白第八节 畜禽皮食品的开发一、皮冻的生产二、阿胶的生产三、畜禽皮其他食品的开发第五章 畜禽骨的综合利用第一节 畜禽骨综合利用的意义与现状一、畜禽骨综合利用的意义二、畜禽骨综合利用的现状第二节 畜禽骨概述一、骨的结构及化学组成二、骨的贮存第三节 畜禽骨的利用一、骨油的提取二、骨粉的加工三、骨胶的加工四、提取食用蛋白质五、制取磷酸氢钙六、制取蛋白胨七、止血海绵胶原的生产八、硫酸软骨素的制取.....第六章 肠农的加工第七章 羽毛的综合利用第八章 猪鬃、猪毛、角及蹄的综合利用第九章 禽蛋副产物的综合利用第十章 水产品副产物的综合利用参考文献

<<畜禽副产物综合利用技术>>

章节摘录

插图：第一章 畜禽血液的综合利用 畜禽在屠宰过程中，通过刺杀放血可获得大量的畜禽血液。20世纪70年代以前，我国畜禽的血液除少量用作食品的加工外，基本上全部作为废弃物排放掉，既严重污染了环境，又造成了严重的经济损失。

20世纪80年代以来，畜禽血液的综合利用逐渐被人们所重视，对其深入开展了综合利用的科学研究，逐步应用到食品工业、制药工业中，使我国畜禽血液综合利用水平有了突破性进展。

第一节 畜禽血液的理化性质 畜禽血液的成分组成比较复杂，成分极为丰富，有着特殊的生理生化性质，畜禽血液的综合利用方向与方法同血液的生理生化特性、血液在活体中的机能作用有着密切的关系。

一般来说，动物血液的总量为体重的6%~8%，但因动物的种间差异而有所不同，同一种动物其血量的多少又受其年龄、性别、肥瘦、营养状况、活动程度、妊娠、泌乳以及环境条件（如海拔高度）等因素的影响，如雄性动物血量比雌性的稍多。

各种家畜的血量见。

<<畜禽副产物综合利用技术>>

编辑推荐

《畜禽副产品综合利用技术》：教育部高等学校轻工与食品学科教学指导委员会推荐教材高校教材

<<畜禽副产物综合利用技术>>

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>