

<<天然肠衣加工指南>>

图书基本信息

书名：<<天然肠衣加工指南>>

13位ISBN编号：9787502630072

10位ISBN编号：7502630074

出版时间：2009-5

出版时间：中国计量出版社

作者：朱锦林，蔡宝亮，冉俊祥 等编著

页数：130

字数：95000

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>

<<天然肠衣加工指南>>

内容概要

本书共分七章，内容包括概况、肠衣加工采用的器官和组织、肠衣加工、原料和半成品收购及加工、盐渍肠衣成品加工、肠衣检验及其他等基本知识和方法，从理论上阐明基本原理，从实践上介绍操作程序。

本书内容丰富具体，操作性强，可供畜牧兽医、检验检疫、质量监督、食品卫生、肠衣进出口经营和加工以及科研单位有关人员和大专院校等相关专业师生参考。

<<天然肠衣加工指南>>

书籍目录

第一章 概论 第一节 肠衣的简史 一、什么是肠衣 二、中国肠衣特点 三、天然肠衣的种类（附人造肠衣） 第二节 肠衣的用途和产销情况 一、用途 二、产销情况 第二章 加工肠衣采用的器官和组织 第一节 肠衣采用的器官 一、食道 二、胃 三、小肠 四、大肠 五、膀胱 第二节 肠管的组织结构 一、粘膜层 二、粘膜下层 三、肌层 四、浆膜或外膜层 第三节 肠衣组织结构的特征 一、粘膜层 二、平滑肌层 三、外膜 第四节 所采用的肠管组织 第五节 原肠的检疫 一、肠炎病变 二、肠的寄生虫病变 三、结节 第三章 肠衣加工 第一节 肠衣加工卫生 一、厂房环境、车间卫生要求的设计和布局 二、肠衣加工人员的卫生要求 三、车间卫生 四、原辅材料的卫生 五、有毒化学物的正确使用和管理 六、设备与设施的预防性维护与保养 七、灭虫灭鼠的防范措施 第二节 加工是决定肠衣质量的主要因素 第四章 原料和半成品收购及加工 第一节 原料的收购 第二节 猪原肠和半成品加工 一、取肠去油 二、去内容物 三、灌水冲洗 四、灌水浸泡 第五章 盐渍肠衣成品加工 第六章 肠衣检验 第七章 其他

<<天然肠衣加工指南>>

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>