

<<动物性食品卫生检验>>

图书基本信息

书名：<<动物性食品卫生检验>>

13位ISBN编号：9787502637439

10位ISBN编号：7502637435

出版时间：2013-2

出版时间：中国计量出版社

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>

<<动物性食品卫生检验>>

书籍目录

绪论第一章 动物性食品的污染与控制 第一节 动物性食品污染的分类与途径 第二节 动物性食品污染的危害 第三节 动物性食品污染的控制 第四节 动物性食品检验的一般程序 复习思考题第二章 屠宰加工的兽医卫生监督与检验 第一节 屠宰加工企业的卫生要求 第二节 屠宰加工企业主要部门卫生要求 第三节 屠宰动物收购和运输的兽医卫生监督 第四节 畜禽宰前检疫与宰前管理 第五节 屠宰加工过程的兽医卫生监督 第六节 畜禽宰后的兽医卫生检验 复习思考题第三章 屠宰动物常见疫病的检验与处理 第一节 屠畜常见传染病的检验与处理 第二节 家禽常见传染病的检验与处理 第三节 屠畜常见寄生虫病的检验与处理 第四节 家禽常见寄生虫病的检验处理 复习思考题第四章 肉与肉制品的卫生检验 第一节 原料肉的检验 第二节 食用动物油脂的卫生检验 第三节 肉制品的卫生检验 第四节 肉类罐头的加工卫生与检验 第五节 掺假肉及劣质肉的检验 复习思考题第五章 蛋与蛋制品的卫生检验 第一节 蛋的构造及化学组成 第二节 蛋的卫生检验 第三节 蛋制品的卫生检验 复习思考题第六章 乳与乳制品的卫生检验 第一节 乳的化学组成及性质 第二节 影响乳与乳制品质量的因素 第三节 鲜乳的生产和初步加工卫生 第四节 鲜乳的卫生检验 第五节 掺假乳及品质异常乳的检验 第六节 乳制品的卫生检验 复习思考题第七章 水产品的卫生检验 第一节 水产品的化学组成及营养 第二节 鱼在保藏时的变化及加工卫生 第三节 水产品的检验 第四节 有毒鱼类和鱼类疾病 复习思考题第八章 屠宰加工副产品的卫生检验 第一节 食用副产品的加工卫生与检验 第二节 动物生化制剂原料采集的卫生要求 第三节 天然肠衣的卫生检验 第四节 皮、毛的加工卫生与检验 复习思考题第九章 动物性食品卫生检验实验实训 实验一 动物性食品中大肠菌群的测定 实验二 菌落总数的测定 复习思考题 实验三 屠宰污水中溶解氧和生化需氧量的测定 实验四 肉类联合加工企业的教学参观 实验五 猪的宰后检验 复习思考题 实验六 肉新鲜度的检验 实验七 肉制品的卫生检验 实验八 肉类罐头的卫生检验 实验九 动物性食品中克伦特罗(瘦肉精)残留量的测定 实验十 食用动物油脂的检验 实验十一 鲜乳的卫生检验 复习思考题 实验十二 牛乳中常见掺杂掺假的检验 实验十三 鲜乳中抗菌素残留检验 实验十四 鲜蛋、咸蛋、松花蛋的卫生检验 实验十五 鱼的新鲜度的检验 复习思考题附录 畜禽屠宰检疫规程参考文献

<<动物性食品卫生检验>>

编辑推荐

窦凤鸣等主编的《动物性食品卫生检验(食品类十二五高职高专院校规划教材)》重点介绍动物性食品的污染及控制,屠宰加工的兽医卫生监督与检验,屠宰动物常见疫病的检验与处理,肉及肉制品、蛋与蛋制品、乳与乳制品、水产品及屠宰加工副产品的卫生检验。

各章后附复习思考题,并且在最后一章编写了动物性食品卫生检验实验实训。

全书内容结合生产实际,注重实践环节,突出技能操作,与国家法律、法规、标准结合密切,培养学生具有动物性食品检疫检验的能力。

<<动物性食品卫生检验>>

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>