

<<猪屠宰加工工>>

图书基本信息

书名：<<猪屠宰加工工>>

13位ISBN编号：9787504563484

10位ISBN编号：750456348X

出版时间：2007-9

出版时间：中国劳动

作者：本社

页数：367

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>

## &lt;&lt;猪屠宰加工工&gt;&gt;

## 前言

为推动猪屠宰加工工职业培训和职业技能鉴定工作的开展，在猪屠宰加工从业人员中推行国家职业资格证书制度，中国就业培训技术指导中心在完成《国家职业标准——猪屠宰加工工》（以下简称《标准》）制定工作的基础上，组织参加《标准》编写和审定的专家及其他有关专家，编写了《国家职业资格培训教程——猪屠宰加工工》（以下简称《教程》）。

《教程》紧贴《标准》，内容上，力求体现“以职业活动为导向，以职业能力为核心”的指导思想，突出职业培训特色；结构上，针对猪屠宰加工工职业活动的领域，按照模块化的方式，分级别进行编写。

《教程》的基础知识部分内容涵盖《标准》的“基本要求”；技能部分的章对应于《标准》的“职业功能”，节对应于《标准》的“工作内容”，节中阐述的内容对应于《标准》的“技能要求”和“相关知识”。

《国家职业资格培训教程——猪屠宰加工工（初级中级高级技师）》适用于对猪屠宰加工工各级别的培训，是职业技能鉴定的指定辅导用书。

本书在编写过程中得到了中国肉类食品综合研究中心、河南省漯河市双汇实业集团有限责任公司、北京客立多科技有限公司及北京今日阳光职业技能培训学校等单位的大力支持与协助，在此一并表示衷心感谢。

由于时间仓促，不足之处在所难免，欢迎读者提出宝贵意见和建议。

## <<猪屠宰加工工>>

### 内容概要

本书根据《国家职业标准——猪屠宰加工工》的要求，由中国就业培训技术指导中心按照标准、教材、题库相衔接的原则组织编写，是职业技能鉴定的推荐辅导用书。

本书包括猪屠宰加工工初级、中级、高级、技师4个部分，分别介绍了各级别猪屠宰加工工应掌握的工作技能及相关知识，涉及活猪验收、宰前管理、活猪致昏、刺杀、放血、浸烫、脱毛、剥皮、冷却、分割、包装、冷藏、卫生消毒、技术管理与培训指导等内容。

## &lt;&lt;猪屠宰加工工&gt;&gt;

## 书籍目录

第一部分?猪屠宰加工工初级技能 第一章?活猪验收与宰前管理 第二章?浸烫、脱毛 第三章?胴体整理 第四章?冷却 第五章?分割、包装、冷藏 第六章?副产品整理 第七章?设备操作 第八章?卫生整理 第二部分?猪屠宰加工工中级技能 第九章?活猪验收与宰前管理 第十章?致昏、刺杀 第十一章?烫毛、脱毛、剥皮 第十二章?开膛净腔 第十三章?胴体整理 第十四章?冷却 第十五章?分割、包装、冷藏 第十六章?副产品整理 第十七章?设备操作 第十八章?卫生消毒管理 第三部分?猪屠宰加工工高级技能 第十九章?活猪验收与宰前管理 第二十章?致昏、刺杀 第二十一章?浸烫、剥皮 第二十二章?冷却 第二十三章?分割、包装、冷藏 第二十四章?油脂炼制 第二十五章?卫生消毒 第二十六章?生产管理与培训指导 第四部分?猪屠宰加工工技师技能 第二十七章?活猪验收与宰前管理 第二十八章?致昏、刺杀 第二十九章?片猪肉加工 第三十章?冷却 第三十一章?分割、包装、冷藏 第三十二章?卫生消毒 第三十三章?技术管理与培训指导 第三十四章?检疫检验及无害化处理 第三十五章?质量管理与食品安全附录1?生猪屠宰管理条例附录2?生猪屠宰操作规程附录3?畜类屠宰加工通用技术条件附录4?农业部、卫生部、对外贸易部、商业部肉品卫生检验试行规程附录5?国家突发重大动物疫情应急预案

## &lt;&lt;猪屠宰加工工&gt;&gt;

## 章节摘录

刺杀时操作人员一手抓住猪前腿，另一手握刀，刀尖向上，刀锋向前，胴体颈表面形成15°~20°。

倾斜角，对准颈部第一肋骨咽喉正中偏右0.5~1cm处向心脏方向刺入。刺入后刀略向左偏，直至第三肋骨附近，侧刀下拖切断颈部动脉和静脉。

(2) 卧式水平刺杀法。

生猪经击晕后，躺在卧式放血输送平台上，刺杀时操作人员手持放血刀，使刀尖向上，刀锋向前，胴体颈表面形成15°~20°。

倾斜角，对准颈部第一肋骨咽喉正中偏右0.5~1cm处向心脏方向刺入。刺入后刀略向左偏，直至第三肋骨附近，侧刀下拖切断颈部动脉和静脉。

2. 放血 生猪致昏后应立即实施刺杀放血，时间不得超过30s，放血时间不得少于5min。刺杀放血如图10—4所示。

刺杀后最初流出的血液流到收集槽中，集中收集后供分离血细胞、血浆蛋白等深加工使用，收集过程中使用自动喷洒装置，按预先设定的频率、剂量喷洒抗凝剂，防止血液凝固。

放血程度的判断：放血是否完全会影响到肉品的质量。

放血完全的胴体，色泽鲜亮，易保存。

放血不完全的胴体，色泽深暗，不易保存，有利于微生物的生长繁殖，导致肉腐败。

.....

<<猪屠宰加工工>>

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>