

<<屠宰加工与卫生检疫>>

图书基本信息

书名：<<屠宰加工与卫生检疫>>

13位ISBN编号：9787511602466

10位ISBN编号：7511602460

出版时间：2010-8

出版时间：中国农业科学技术出版社

作者：王玉顺 编

页数：352

字数：315000

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>

<<屠宰加工与卫生检疫>>

内容概要

本书根据肉品加工企业和动物卫生检疫监督工作的迫切需要，组织有关专家和具有一线丰富工作经验的人员编写。

全书共分十二章，主要内容包括肉类加工厂、屠宰厂的建筑规划，动物宰前、宰后的卫生检疫，组织和器官病理变化的鉴定与处理，异常肉品的鉴定和处理，肉品科学，肉品冷藏，畜禽屠宰加工技术及要求，肉品分割技术，法定动物传染病的鉴定与处理，屠宰加工企业的消毒，动物产品安全管理体系等。

其中关于动物福利、法定动物疫病鉴定与处理、动物产品安全管理体系、生猪屠宰企业资质等级要求等内容的论述，是按照新修订的法律法规、标准规程而特别编写的，突出了最近几年提出的新的概念和课题。

本书在编写中，力求以最新的研究成果反映现代肉品加工与卫生检疫的新理论、新技术，并注重科学性、系统性和可操作性，涵盖面广，通俗易懂，实用性强，可作为肉品加工企业管理人员、屠宰技术工人、动物卫生检疫人员、肉品品质检验人员的培训教材和大中专院校师生的重要参考书。

<<屠宰加工与卫生检疫>>

作者简介

王玉顺，高级兽医师，二十多年来一直从事动物检疫和动物卫生监督工作。获得省、市科技成果奖7项；编著出版有《实用动物检疫》《动物防疫监督案例》《动物性食品卫生检验学》《鸡病防治300问》《畜禽防疫检疫操作技术》等；在报刊杂志发表学术论文40余篇。

<<屠宰加工与卫生检疫>>

书籍目录

第一章 屠宰企业的建筑规划 第一节 厂址选择 第二节 厂区整体建筑布局 第三节 屠宰厂主要车间建筑布局 第四节 供水系统 第五节 屠宰废水处理 第六节 致病性微生物污染分析及关键控制点第二章 动物宰前的卫生检疫 第一节 动物的产地检疫 第二节 动物收购的卫生检疫 第三节 动物的运输与卫生管理 第四节 运输性疾病 第五节 宰前卫生管理 第六节 宰前检疫 第七节 宰前发现患病动物的处理 第八节 动物福利第三章 动物屠宰加工技术及要求 第一节 生产前准备 第二节 生猪屠宰技术 第三节 牛屠宰技术 第四节 禽类屠宰技术 第五节 屠宰加工的卫生管理 第六节 个人卫生与保护第四章 肉品分割技术 第一节 猪肉的分割技术 第二节 牛肉的分割技术 第三节 禽肉的分割技术 第四节 分割肉的包装 第五节 肉品分级第五章 动物宰后检疫 第一节 宰后检疫的目的意义 第二节 宰后检疫的基本方法和要求 第三节 宰后检疫点的设置 第四节 宰后检疫中被检淋巴结的选择 第五节 猪宰后检疫的程序和要点 第六节 宰后检疫的处理第六章 组织器官病理变化的鉴定与处理 第一节 淋巴结常见的病理变化 第二节 局限性与全身性组织病理变化 第三节 皮肤与脏器的病理变化 第四节 肿瘤第七章 异常肉品的鉴定和处理 第一节 色泽异常肉 第二节 气味异常肉 第三节 公、母猪肉的检验 第四节 中毒动物肉的鉴定与卫生处理 第五节 病害猪肉的检验鉴定 第六节 病害肉的处理第八章 法定动物传染病的鉴定与处理 第一节 法定的动物疫病 第二节 常见人畜共患传染病的鉴定与处理 第三节 常见人畜共患寄生虫病的鉴定与处理 第四节 非人畜共患的动物传染病 第五节 非人畜共患寄生虫病第九章 肉品科学 第一节 肉的组成 第二节 肉的品质及性状 第三节 肉的宰后变化 第四节 常见动物肉的特征及品质评定第十章 肉品冷藏 第一节 肉品低温保鲜技术 第二节 冻藏肉品的异常现象及其处理 第三节 冻肉的卫生检疫 第四节 冷库的卫生管理第十一章 屠宰加工企业的消毒 第一节 消毒的目的和意义 第二节 常用的消毒方法 第三节 各种场地和工具的消毒 第四节 常用消毒药的配制与使用 第五节 影响消毒效果的因素 第六节 屠宰厂的正确消毒措施第十二章 动物产品安全管理体系 第一节 食品安全卫生的概念 第二节 无公害食品 第三节 绿色食品 第四节 有机食品 第五节 良好生产规范(GMP) 第六节 危害分析和关键控制点(HACCP) 第七节 ISO 9000族国际标准体系 第八节 卫生标准操作程序SSOP 第九节 HACCP、GMP和SSOP的关系 第十节 生猪屠宰企业资质等级认定参考文献

<<屠宰加工与卫生检疫>>

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>