

《禽肉加工新技术》

图书基本信息

书名：《禽肉加工新技术》

13位ISBN编号：9787109174085

10位ISBN编号：7109174085

出版时间：2013-1

出版社：中国农业出版社

页数：200

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《禽肉加工新技术》

内容概要

《禽肉加工新技术》不但包含了禽肉的化学组成及特性、家禽屠宰及分割加工、加工辅料、各种禽类产品的加工等较为系统的内容，而且增加了目前备受关注的禽肉安全生产体系的内容。禽血、禽骨、羽绒等虽是禽类加工中的副产品，如能充分利用，不但能提高养禽业的经济效益，而且对环境保护具有重要意义。

《禽肉加工新技术》

书籍目录

序言 前言 第一章禽肉的化学组成及特性 第一节禽肉的成分及性质 一、蛋白质 二、脂肪 三、碳水化合物 四、浸出物 五、矿物质 六、维生素 七、水分 第二节禽肉的宰后变化 一、禽肉的宰后变化 二、禽肉的腐败 三、禽肉的新鲜度检验 第二章家禽的屠宰及分割加工 第一节家禽的屠宰 一、家禽的宰前检疫 二、家禽的宰前管理 三、家禽的屠宰工艺 四、家禽的宰后检验 五、禽肉的宰后冷却 第二节禽肉的分割与分级 一、禽肉的分割 二、分割肉的包装 三、禽肉的分级 四、禽肉的冷加工 第三章禽肉类加工辅助材料 第一节调味料 一、食盐 二、酱油 三、食糖 四、料酒 五、食醋 六、味精 七、面酱 第二节调香料 一、香辛料 二、混合香辛料 三、合成香料 第三节品质改良剂 一、发色剂 二、防腐剂 三、抗氧化剂 四、增稠剂 五、保水剂 六、乳化剂 第四章鸡肉制品加工 第一节腌腊制品加工 一、风鸡 二、板鸡 三、成都元宝鸡 第二节酱卤制品加工 一、烧鸡 二、保定马家老鸡铺卤鸡 三、布袋鸡 第三节熏烧烤制品加工 一、电烤鸡 第五章鸭肉制品加工 第六章鹅肉制品加工 第七章禽副产品综合利用 第八章禽肉安全生产体系 参考文献

版权页：禽肉的不冻液喷淋与吹风式相结合的冻结工艺主要分三个部分：第一部分，为了保持禽体本色，袋装的禽胴体进入冻结间后，首先被—28℃强烈冷风吹十多分钟，使鸡体表面快速冷却，起到色泽定型的作用。第二部分，用—24℃~—25℃的乙醇溶液（浓度约40%~50%）喷淋5~6分钟，使禽体表面层快速冻结，不仅可使禽体外表呈现乳白或微黄的明亮色调，制品色泽美观，还可加快冻结周期。第三部分，在冻结间内用—28℃空气吹风冻结2.5~3小时。同时，鸡宰后分解操作的环境温度也不宜太高，太高可使禽胴体完成僵直、解僵的成熟过程受阻，导致PSE肉的发生。（三）冻肉在冻藏过程中的干耗

1.冻肉干耗的危害 肉类在冻藏中的水分不断从表面蒸发，使冻肉不断减重，俗称干耗。冻结肉类在贮藏中的干耗与冷却肉在贮藏中的干耗所不同的是，没有肉层水分向表面层移动的现象，仅限于冻结肉的表面层水分的蒸发，而且这种蒸发是由极细小的冰结晶体的升华。因此，经较长期贮藏后的冻肉，在向脱水现象转变时，表面会形成一层脱水的海绵状层，即使食品的组织形成海绵体，并随着贮藏时间的延长，海绵体逐渐加厚，使冻肉丧失原有的味道和营养。另一方面，随着细小冰结晶体的升华，空气随即充满这些冰晶体所留下的空间，使其形成一层具有高度活性的表层，在该表层中将发生强烈的氧化作用。这不仅引起肉的严重干耗损失，而且引起了其他方面的变化，如表层的色泽、营养成分、消化率、商品外观等都发生了明显的变化。正是由于这样，从保持商品质量、减少损耗等方面去研究和防止干耗问题，是目前肉类贮藏中一项重要任务。

2.防止干耗的措施（1）热量流入，增加干耗 肉类在贮藏中，通过周围隔热层和开门等进入冷库的热量，是决定贮藏冻肉干耗的主要因素之一。当空气温度升高时则其含水量增大，而当温度降低时就会凝结成露和冰。如绝缘不好或者开门，人的呼吸、开灯、电动设备等，透入的热量就会使库温升高，吸收大量的水分。而水分绝大部分是从库房内存放的肉中吸收，当含大量水蒸气的空气接触冷排管时，由于温度低而使水分变成霜，在排管上出现。

《禽肉加工新技术》

编辑推荐

《禽肉加工新技术》可以作为高校畜产品加工专业教师、相关专业的科技工作者以及相关企业生产管理者的参考用书。

《禽肉加工新技术》

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：www.tushu000.com