

《兔产品加工新技术》

图书基本信息

书名：《兔产品加工新技术》

13位ISBN编号：9787109171305

10位ISBN编号：7109171302

出版时间：2013-1

出版社：王丽哲、黄明、阎英凯 中国农业出版社 (2013-01出版)

页数：189

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

《兔产品加工新技术》

书籍目录

序言 第二版前言 第一版前言 第一章概论 第一节国内外兔产品生产现状 一、兔肉生产、消费和贸易现状 二、兔毛生产、贸易和消费现状 三、兔皮生产、贸易和消费现状 第二节兔产品加工现状与发展趋势 一、兔产品加工现状 二、兔肉加工技术发展趋势 三、兔毛、兔皮及其他兔副产品利用技术前景 第二章生鲜、冷冻兔肉加工技术 第一节兔的屠宰加工技术 一、宰前管理 二、屠宰加工工艺 三、检疫和检验 四、分级和分割 第二节兔肉贮运保鲜技术 一、兔肉宰后变化与食用品质 二、兔肉新鲜度判断技术 三、贮运保鲜技术 第三章兔肉制品加工技术 第一节兔肉加工特性 一、兔肉营养特点及功能 二、兔肉理化性质 三、兔肉脱腥方法 第二节兔肉制品加工中常用辅料及特性 一、配料及特性 二、添加剂及特性 第三节中式兔肉制品加工技术 一、腌腊制品 二、酱卤制品 三、熏烤制品 四、干制品 五、地方特色兔肉制品 第四节西式兔肉制品加工技术 一、西式肉制品的一般特点 二、西式香肠制品 三、西式火腿制品 四、罐藏制品 五、调理肉制品 第五节兔肉新产品开发技术 一、兔肉新产品风味调制技术 二、兔肉制品包装设计技术 第四章兔肉加工质量安全生产体系 第一节兔肉及加工制品认证 一、QS认证 二、无公害、绿色、有机认证 三、HACCP认证 四、清真食品认证 五、动物福利认证 六、其他认证 第二节兔肉质量安全可追溯技术 一、可追溯技术组成 二、可追溯技术应用 第五章兔毛皮加工技术 第一节兔原料皮的生产、防腐和贮藏及质量要求 一、原料皮的生产 二、原料皮的防腐 三、原料皮的贮存 四、包装和运输 五、兔原料皮的质量要求 第二节兔毛皮加工工艺 一、兔毛皮准备鞣制 二、兔毛皮鞣制 三、兔毛皮的加脂、干燥和整理 四、兔毛皮的染色 五、兔毛皮成品质量及其鉴定 第六章兔毛、兔绒加工技术 第一节兔毛、兔绒的构造 一、兔毛的组织结构 二、兔毛的形态结构 第二节兔毛的分级、保藏和运输 一、兔毛的分级 二、兔毛的保藏和运输 第三节兔毛的利用 一、毛皮加工中的废毛 二、废毛回收和初步加工 三、小块毛皮上毛的回收 四、毛的综合利用 第七章兔副产品加工利用技术 第一节脏器的利用 一、兔肝的利用 二、兔胰利用 三、兔胆利用 四、兔胃利用 五、兔肠利用 第二节兔血、骨和胎盘的利用 一、兔血利用 二、兔骨利用 参考文献

版权页：插图：（3）卤制 将新卤（或老卤）用急火煮沸，再把晾干的生坯浸入煮沸的卤汁内，如用老卤，可适当添加配料。待卤汁开沸后，换用微火煨制1.5~2小时，再投入适量白砂糖，直至肉质酥烂，捞出沥干即为半成品。香酥兔半成品骨酥肉烂，出锅时，应轻轻捞出，以防拖损骨肉，影响外观形状。（4）酥皮又称过油走红。将糖稀（饴糖）淡薄地刷在晾干的半成品上，然后将坯料放入热油锅内走油，使皮肤表面炸至金黄或枣红色，且表皮酥脆，即为成品。过油走红是香酥兔成品呈现产品独特风味的重要环节之一。为了保证呈色均匀，皮质酥脆，表面糖稀应均匀，且不宜刷得过厚，以防出现焦糊，影响成品质量。

三、熏烤制品 熏烤肉制品在我国有着悠久的历史。因熏烤工艺赋予了肉制品特殊的香味和表皮酥性或咀嚼时的韧性口感，深受我国各地人们喜爱。此类制品加工技术较简单，可以家庭操作，也可以小工厂作坊式操作。但因这种生产模式卫生条件差，产品质量不稳定且产量低，缺乏国际市场竞争力，现部分企业已发展成为大、中规模无烟或明炉烧烤，制成半成品出口创汇，并取得了良好的效益。

（一）熏制 烟熏是肉制品加工的主要手段，许多肉制品特别是西式肉制品如火腿、培根等均需经过烟熏。肉品经过烟熏，不仅获得特有的烟熏味，而且保存期延长。烟熏技术是为生产具有特种烟熏风味制品的一种加工方法。

1. 烟熏的目的 烟熏能够赋予制品特殊的烟熏风味，增进香味，使制品外观产生特有的烟熏色，对加硝肉制品促进发色作用，同时脱水干燥，杀菌消毒，防止腐败变质，使肉制品耐贮藏。烟气成分渗入，肉内部可以防止脂肪氧化。

（1）呈味作用 烟气中的许多有机化合物附着在制品上，赋予制品特有的烟熏香味，如有机酸（蚁酸和醋酸）、醛、醇、酯、酚类等，特别是酚类中的愈创木酚和4—甲基愈创木酚是最重要的风味物质。将木材干馏时得到的木馏油进行精制处理后得到一种木醋液，用在熏制上也能取得良好的风味。

（2）发色作用 熏烟成分中的羰基化合物，可以和肉蛋白质或其他含氮物中的游离氨基发生美拉德反应。熏烟加热促进硝酸盐还原菌增殖及蛋白质的热变性，游离出半胱氨酸，因而促进一氧化氮血素原形成稳定的颜色。另外，还会因受热有脂肪外渗起到润色作用。

（3）杀菌作用 熏烟中的有机酸、醛和酚类杀菌作用较强。熏烟的杀菌作用较为明显的是在表层，经熏制后产品表面的微生物可减少1/10。大肠杆菌、变形杆菌、葡萄球菌对烟最敏感，3小时即死亡。只有霉菌及细菌芽孢对烟的作用较稳定。未经腌制处理的生肉，如仅烟熏则易迅速腐败。可见由烟熏产生的杀菌防腐作用是有限度的。而通过烟熏前的腌制和熏烟中和熏烟后的脱水干燥则赋予熏制品良好的贮藏性能。

（4）抗氧化作用 烟中许多成分具有抗氧化作用，有人曾用煮制的鱼油试验，通过烟熏与未经烟熏的产品在夏季高温下放置12天测定它们的过氧化物，结果经烟熏的为2.5毫克/千克，而非经烟熏的为5毫克/千克，由此证明熏烟具有抗氧化能力。烟中抗氧化作用最强的是酚类，其中以邻苯二酚和邻三酚及其衍生物作用尤为显著。

《兔产品加工新技术》

编辑推荐

《兔产品加工新技术(第2版)》由兔肉冷藏制品、调理制品、腌腊制品、熏烤制品、酱卤制品、干制品、罐藏制品、西式兔肉制品、地方特色兔肉制品、兔肉制品加工机械设备、兔原料毛皮的组织结构和化学组成、兔毛皮加工工艺等部分内容组成。工艺技术参数和配方来自近百余本文献和兔肉加工厂及正在转化的研究新成果，具有很强的可操作性。同时，为了提高我国兔肉加工行业的整体技术水平，编著者在加工原理方面也作了简单的阐述，可以避免在技术操作过程中因知其然不知其所以然而造成的具体技术障碍。

《兔产品加工新技术》

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