

# 《肉制品加工工艺及配方》

## 图书基本信息

书名：《肉制品加工工艺及配方》

13位ISBN编号：9787501908035

10位ISBN编号：7501908036

出版时间：1990-07

出版社：中国轻工业出版社

作者：（日）高坂和久

页数：452

译者：张向生

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](http://www.tushu000.com)

# 《肉制品加工工艺及配方》

## 作者简介

高坂和久生于1927年1月，出生地为横滨市。1950年3月毕业于东京农业大学农学部农艺化学科，同年加入兵库县开拓协会。1951年4月在兵库县农业试验场供职，并在该场任农产加工科科长直至1964年3月辞职。他在当年4月出任社团法人日本肉食加工协会检查课课长，并于1978年10月任检查所所长至今。

## 书籍目录

### 第一章 总论

- 一、食品三原则
- 二、肉食品加工的原则
- 三、质量管理的基础

### 第二章 原料与材料

#### 一、原料肉

- (一) 原料肉的供给
- (二) 熟牛肉
- (三) 机械剔骨肉

#### 二、副原料

- (一) 牛肉组织
- (二) 脏器类
- (三) 血液与皮
- (四) 异种蛋白质
- (五) 谷物与淀粉

#### 三、调味料

- (一) 食盐
- (二) 砂糖
- (三) 化学调味料

#### 四、香辛料

- (一) 香辛料的有效性与稳定性
- (二) 在香肠中的使用方法

#### 五、添加剂

#### 六、肠衣

### 第三章 工程管理

#### 一、原料肉的处理

- (一) 鲜肉
- (二) 冻结肉

#### 二、盐腌

- (一) 目的
- (二) 方法
- (三) 盐腌要点

#### 三、烟熏

- (一) 目的
- (二) 方法
- (三) 熏烟要点

#### 四、干燥

- (一) 目的
- (二) 方法
- (三) 干燥要点

#### 五、斩拌

- (一) 目的
- (二) 方法
- (三) 斩拌要点

#### 六、加热

- (一) 目的
- (二) 方法

(三) 加热要点

## 七、包装

(一) 目的

(二) 方法

(三) 包装要点

## 第四章 肉制品的分类与制作工艺

### 一、肉制品的分类

### 二、新鲜制品

### 三、非加热肉食制品

(一) 半干燥制品

(二) 干燥制品

### 四、加热制品

(一) 肉块制品

(二) 切片肉制品

## 第五章 品质管理的检查与分析方法

### 一、感官检查

### 二、微生物检查

(一) 试样的采集

(二) 细菌数 [ SPC ]

(三) 大肠杆菌

(四) 沙门氏菌

(五) 肠道菌鉴别

### 三、化学检查

(一) 采样

(二) 水分

(三) 蛋白质

(四) 脂肪

(五) 食盐

(六) 淀粉

(七) 亚硝酸盐

(八) 山梨酸

(九) 挥发性盐基氮

(十) 蛋氨酸吸光率

(十一) 发色率

(十二) TBA价

### 四、物理检查

(一) 保水力

(二) 结着力

(三) 水分活性

(四) 色素的测定

### 五、生物化学检查

(一) 肉种鉴别

(二) 香肠中的脏器原料的判断

## 第六章 肉制品的配方与加工方法

### 一、肉块制品

(一) 非加热制品

(二) 加热制品

(三) 焙烤制品

### 二、细切肉制品

# 《肉制品加工工艺及配方》

(一) 非加热制品

(二) 加热制品

(三) 焙烤制品

附录

一 关税税率表解说

二 培根、火腿、香肠的主要规格

三 肉以外的辅料

四 JAS限制的添加剂

五 熟火腿的缺陷及其原因

# 《肉制品加工工艺及配方》

## 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](http://www.tushu000.com)