

# 《畜牧兽医类专业-畜禽产品加工与贮藏肌

## 图书基本信息

书名：《畜牧兽医类专业-畜禽产品加工与贮藏技术》

13位ISBN编号：9787567202641

10位ISBN编号：7567202646

出版时间：2012-9

出版社：苏州大学出版社

作者：钱忠兰

页数：268

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)

# 《畜牧兽医类专业-畜禽产品加工与贮藏》

## 内容概要

本书分为四部分，主要内容包括：蛋制品的加工与贮藏；乳与乳制品加工；肉与肉制品加工；畜禽副产品加工等。

## 书籍目录

### 单元一 蛋制品的加工与贮藏

- 模块一 蛋的构造
- 模块二 蛋的化学组成与特性
- 模块三 蛋的质量标准和品质鉴定
- 模块四 蛋的贮藏与保鲜
- 模块五 皮蛋加工
- 模块六 咸蛋加工
- 模块七 糟蛋加工
- 模块八 湿蛋制品加工
- 模块九 干蛋制品
- 模块十 其他蛋品加工

单元小结

单元综合练习

### 单元二 乳与乳制品加工

- 模块一 牛乳的化学组成及性质
- 模块二 牛乳的物理性质
- 模块三 牛乳中的微生物
- 模块四 异常乳
- 模块五 原料乳的质量管理
- 模块六 消毒乳加工
- 模块七 发酵乳制品加工
- 模块八 乳粉加工
- 模块九 干酪加工
- 模块十 奶油加工
- 模块十一 炼乳加工
- 模块十二 冰淇淋的加工

单元小结

单元综合练习

### 单元三 肉与肉制品加工

- 模块一 肉的基础知识与品质鉴别
- 模块二 畜禽的屠宰与分割
- 模块三 肉的贮藏与保鲜
- 模块四 肉品加工辅助材料
- 模块五 腌制品加工
- 模块六 灌制品加工
- 模块七 酱卤制品加工
- 模块八 干制品加工
- 模块九 熏烤制品加工
- 模块十 其他肉制品加工

单元小结

单元综合练习

### 单元四 畜禽副产品加工

- 模块一 血液加工
- 模块二 脏器加工
- 模块三 骨骼和油脂加工
- 模块四 畜皮和羽毛加工

单元小结

## 单元综合练习

### 实训指导

实训指导一 蛋的新鲜度与品质检验

实训指导二 溏心皮蛋加工

实训指导三 咸蛋加工

实训指导四 卤蛋与五香茶叶蛋加工

实训指导五 乳新鲜度检验

实训指导六 乳的掺假检验

实训指导七 乳脂肪的测定

实训指导八 凝固型酸乳加工

实训指导九 腊肉加工

实训指导十 香肠加工

实训指导十一 烧鸡加工

实训指导十二 酱牛肉加工

实训指导十三 肉松加工

实训指导十四 肠衣加工

### 主要参考文献

## 章节摘录

1. 蛋黄的乳化性 蛋黄中含有丰富的卵磷脂。卵磷脂是一种优良天然乳化剂，因此蛋黄具有较好的乳化性。卵磷脂既具有能与油结合的疏水基，又有能与水结合的亲水基，在搅拌下能形成混合均匀的蛋黄酱。

2. 蛋白的起泡性 当搅拌蛋白时，空气进入并在蛋白液中形成气泡。在搅拌过程中，蛋白中的蛋白质降低了蛋白溶液的表面张力，有利于形成大的气泡表面，溶液蒸气压下降使气泡膜上的水分蒸发减少；气泡的表面膜彼此不立刻融合以及泡沫的表面凝固等作用使蛋白具有起泡性。在起泡过程中气泡逐渐由大变小，数目增多，最后失去流动性，可以通过加热使之固定。蛋白的起泡性取决于其中的球蛋白、伴白蛋白，而卵黏蛋白和溶菌酶则起稳定作用。

3. 蛋的凝固性 蛋的凝固性又称凝胶化，是蛋白质的重要特性，当禽蛋白受热、酸、碱、盐及机械作用，则会发生凝固，蛋的凝固是一种蛋白质分子结构的变化，这一变化使蛋液变稠，由流体变成固体或半固体状态。

(三) 蛋的贮运特性 鲜蛋是鲜活的生命体，时刻都进行着一系列生理生化活动。温度的高低、湿度的大小以及污染、挤压、碰撞等都会引起鲜蛋质量的变化。在运输和贮藏过程中鲜蛋具有以下特点。

1. 孵育性 蛋应存放在 $-1 \sim 0$ 。因为低温有利于抑制蛋内微生物和酶的活动，使鲜蛋呼吸作用缓慢，水分蒸发减少，有利于保持鲜蛋营养价值和鲜度。在 $10 \sim 20$ 时就会引起鲜蛋渐变；在 $21 \sim 25$ 时胚胎开始发育；在 $25 \sim 28$ 时胚胎发育加快，改变了原形和品质； $37.5 \sim 39.5$ 时，仅3~5天内，胚胎周围就出现树枝状血管，即使未受精的蛋，气温过高也会引起胚珠和蛋黄扩大。高温还会造成蛋白变稀、水分蒸发、气室增大、质量减轻。……

## 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)