

《现代畜产食品加工学》

图书基本信息

书名：《现代畜产食品加工学》

13位ISBN编号：9787811173291

10位ISBN编号：7811173298

出版时间：2007-9

出版社：中国农业大学出版社

作者：杨宝进

页数：346

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

《现代畜产食品加工学》

前言

很荣幸《现代畜产食品加工学》被列入普通高等教育“十一五”国家级教材（高职高专）规划选题。接到选题通知后，深感任务艰巨。一方面感到现代畜产食品加工业发展突飞猛进，日新月异，畜产食品加工业已经摆脱了传统作坊式生产的状况，并呈现出产品结构调整速度加快、新技术应用增多、优势企业越来越强、产业集中度不断提高等特点。行业的快速发展给高职高专教育的人才培养工作提出了新的要求。另一方面，教育部刚刚下发了《关于全面提高高等职业教育教学质量的若干意见》（教高[2006]16号），明确提出高职高专教育要大力改革教学内容，要与行业共同开发教材，要做到“教、学、做”一体化，要积极探索工学交替、任务驱动、项目导向、顶岗实习等有利于增强学生能力的教学模式等。这些新的提法为今后一个时期高职高专的教学改革指明了方向。所以，如何围绕行业发展，编写一本适应培养高素质技能型人才需要的教材，成为摆在我们面前的重要任务。为此，在深入学习教育部有关文件的基础上，组织有关编写人员亲自到行业发展的龙头企业实地考察，并与企业有关技术工程人员共同讨论教材编写大纲，分工编写后，邀请行业专家审稿，并组织参编者集体讨论和修改，最后由主编定稿。在组织编写时，本书体现四个方面的变化：一是以适应现代畜产食品加工业对人才的需要为基础，设计教学基本内容，删除传统作坊式的畜产食品加工，突出现代加工业的先进技术。二是对应知的基本知识部分尽量简洁明了，对应会或应掌握的技能部分重点阐述。三是增加了基因食品生产的一般过程，使学生了解现代生物食品的发展概貌。四是增加现代食品生产管理质量体系认证的基本内容，使学生增强质量和卫生意识，了解质量体系认证的基本过程，熟悉质量管理的基本做法。本书第一篇由罗红霞、范强、齐安鑫编写，第二篇由杨宝进、马丽卿、陈明、严佩峰编写，第三篇由袁玉超、杨宝进编写，第四篇由杨宝进编写。非常高兴的是双汇集团董事、总工程师、河南省肉类加工工程技术研究中心主任王玉芬高工，河南三鹿花花牛乳业有限公司技术部主任、河南省乳品工程技术中心副主任王少武高工亲自为本书审稿。两位教授级高工是我国畜产食品加工行业的著名专家，对现代畜产食品的现状和发展有深刻的理解，为本书的最终审订提出了许多有价值的意见和建议，在此，深表感谢。

《现代畜产食品加工学》

内容概要

《现代畜产食品加工学(高职高专教育)》包括四篇，第一篇为乳与乳制品加工，介绍了乳的基础知识、原料验收与预处理技术，对杀菌乳、酸乳、含乳饮料、乳粉的加工技术进行了详述，对冰淇淋、麦乳精、干酪、奶油、炼乳等其他乳制品作了简单介绍。第二篇为肉与肉制品加工，在介绍肉品加工基本知识的基础上，重点介绍了屠宰与分割肉加工技术、肉的低温保藏技术、干制品加工技术、腌腊制品加工技术、熏烤制品加工技术、灌制类产品加工技术、酱卤制品加工技术和肉类罐头的加工技术。第三篇为蛋与蛋制品加工，对蛋的基础知识、鲜蛋储藏保鲜和再制蛋（松花蛋、咸蛋等）加工技术作了重点介绍，对糟蛋、冰蛋、干蛋制品、熟制蛋制品等进行了简单介绍。第四篇为转基因食品与食品质量管理体系，简要介绍了转基因食品的基本概念、基本步骤和应用领域，对食品质量管理体系的基本概念，实施GMP、HACCP、ISO 9000和食品安全市场准入的意义、内容、程序等作了简要介绍。

书籍目录

第一篇 乳与乳制品加工第一章 乳制品加工的基础知识第一节 乳的概念与化学组成第二节 乳的主要物理性质第三节 热处理对乳质量的影响第四节 其他动物乳第五节 异常乳本章小结复习思考题第二章 原料乳验收与消毒乳生产技术第一节 原料乳质量标准与验收第二节 消毒乳生产技术本章小结复习思考题第三章 乳粉生产技术第一节 乳粉的概念与种类第二节 乳粉的一般加工工艺第三节 配方乳粉与速溶乳粉的生产工艺本章小结复习思考题第四章 酸乳与乳性饮料生产第一节 酸乳生产技术第二节 乳性饮料生产技术本章小结复习思考题第五章 其他乳制品生产技术第一节 冰淇淋生产技术第二节 麦乳精生产技术第三节 干酪与干酪素生产技术第四节 奶油生产技术第五节 炼乳生产技术本章小结复习思考题参考文献第二篇 肉与肉制品加工第一章 肉制品加工的基础知识第一节 肉的形态结构与化学组成第二节 肉的物理性质与肉质第三节 屠宰后肉的变化本章小结复习思考题第二章 畜禽屠宰与分割肉加工第一节 畜禽屠宰加工第二节 分割肉加工本章小结复习思考题第三章 肉类储藏技术第一节 低温储藏法第二节 辐射保藏本章小结复习思考题第四章 干制肉制品加工第一节 肉制品的干制原理与技术第二节 干制肉制品加工工艺本章小结复习思考题第五章 腌腊肉制品加工第一节 腌制对肉的作用机理第二节 肉制品腌制方法第三节 腌腊制品的加工技术本章小结复习思考题第六章 熏烤肉制品加工技术第一节 熏烤的基本原理第二节 肉品烟熏、烧烤技术第三节 熏烤制品加工本章小结复习思考题第七章 灌制类肉制品加工第一节 灌制类产品的分类第二节 肠衣分类与天然肠衣加工技术第三节 灌制类产品加工技术本章小结复习思考题第八章 酱卤肉制品加工第一节 酱卤制品加工基本技术第二节 酱卤制品的加工工艺本章小结复习思考题第九章 肉类罐头加工第一节 肉类罐头的种类和一般加工过程第二节 几种肉类罐头的加工工艺本章小结复习思考题参考文献第三篇 蛋与蛋制品加工第一章 蛋品加工的基本知识第一节 蛋的结构与化学成分第二节 蛋的物理性质与加工特性第三节 蛋的品质鉴定技术第四节 蛋的分级、包装、运输本章小结复习思考题第二章 鲜蛋的储藏第一节 鲜蛋在储藏期间的变化第二节 鲜蛋的储藏技术本章小结复习思考题第三章 松花蛋生产技术第一节 松花蛋加工的原料及加工原理第二节 松花蛋加工生产技术本章小结复习思考题第四章 咸蛋与糟蛋生产第一节 咸蛋生产技术第二节 糟蛋生产技术本章小结复习思考题第五章 干蛋、冰蛋与湿蛋生产第一节 干蛋制品的加工第二节 冰蛋、湿蛋生产简介本章小结复习思考题第六章 其他蛋制品生产第一节 熟制蛋制品生产第二节 蛋饮料加工第三节 蛋黄酱加工技术本章小结复习思考题参考文献第四篇 转基因食品与食品质量管理体系第一章 转基因食品第一节 转基因食品概述第二节 转基因食品生产的基本技术简介第三节 转基因技术在转基因食品上的应用本章小结复习思考题第二章 食品质量管理体系第一节 基本概念第二节 食品良好操作规范第三节 食品危害分析与关键点控制第四节 ISO9000质量管理与质量保证体系第五节 食品质量安全市场准入本章小结复习思考题参考文献

章节摘录

第一章 乳制品加工的基础知识 第五节 异常乳 当乳牛受到生理、病理、饲养管理及其他因素的影响，乳的成分和性质发生变化，与常乳的性质有所不同，也不适于加工优质的乳产品，这种乳称为异常乳。异常乳大致可分为生理异常乳、化学异常乳、微生物污染乳和病理异常乳。

一、生理异常乳 1.营养不良乳 饲料不足、营养不良的乳牛所产的乳，对皱胃酶几乎不凝固，这种乳不能制造干酪。当喂以充足的饲料，加强营养之后，牛乳即可恢复正常，对皱胃酶即可凝固。

2.初乳 初乳是产犊后7d内所分泌的乳，特别是3d之内，初乳特征更为显著。乳呈黄褐色，有异臭，味苦，黏度大。脂肪、蛋白质特别是乳清蛋白含量高，乳糖含量低，灰分高，特别是钠和氯含量高。初乳中含铁量为常乳的3~5倍，铜含量约为常乳的6倍。维生素A、维生素D、维生素E含量较常乳多，水溶性维生素含量也较常乳高。例如，维生素B2在初乳中较常乳中高出3~4倍，尼克酸在初乳中含量也较常乳高。初乳中含有初乳球，可能是剥脱的上皮细胞，也可能是白细胞吸附于脂肪球处而形成，且在产犊后2~3周消失。初乳中还含有大量的抗体。由于初乳的成分与常乳显著不同，物理性质也与常乳差别很大，故不适于做大规模乳制品生产用的原料乳。我国轻工业部颁布标准规定产犊后7d内的初乳不得使用。

《现代畜产食品加工学》

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