

肉制品生产技术咨询



[肉制品生产技术咨询_下载链接1](#)

著者:赖川正治.田武(日)

出版者:中国轻工业出版社

出版时间:1993-10

装帧:平装

isbn:9787501914340

本书共分为八章。以问答形式就肉的一般性状和科学、肉的保存和

鲜度、肉食品加工方法、肉食品加工的质量管理和检查方法、肉类加工机械、肠衣和包装材料、肉制品加工辅料和一般化学、电气、安全卫生基础知识等八个方面进行了论述。

本书可供从事肉及肉制品加工专业的科研设计人员、技术工人阅读，也可供有关大专院校师生参考。

作者介绍:

目录: 第一章 肉的一般性状和科学

一、肉的种类和性状

- 1.试述各种家畜肉的性状和特性。
- 2.肉的颜色为什么呈红色?
- 3.肌红蛋白是一种什么物质?
- 4.肉质地是指什么?
- 5.所谓异常肉都包括哪几种肉?

二、肉组织

- 6.肉组织构成何种状态?

- 7.什么是结缔组织?

- 8.什么是脂肪组织?

三、肉的化学成分

- 9.肉的一般化学成分是怎样构成的?

- 10.肉中的蛋白质如何分类?

- 11.肉中所含脂肪的脂肪酸是如何构成的?

- 12.肉中的无机物质都有哪些?

- 13.肌肉的死后僵直是怎么回事?

- 14.ATP是何物?

- 15.动物宰后肌肉是如何发生变化的?

第二章 肉的保存和鲜度

一、肉的鲜度和腐败

- 16.肉为什么一经成熟就会变得好吃起来?

- 17.如何判定肉是否腐败?

- 18.腐败和酸败是如何引起的?

二、肉的保存

- 19.食品在冷藏保存时,应注意什么?

- 20.食品在冷冻保存时,应注意什么?

- 21.以什么方法保存肉为好?

- 22.肉在干燥保存时应注意什么问题?

- 23.肉通过盐藏可以保存多久?

- 24.肉和肉制品的保存方法都有哪些?

- 25.冷冻保存对肉质量有何影响?

- 26.冷藏肉和冷却肉有何区别?

- 27.肉的冻伤是如何引起的?

- 28.为什么肉的冻结不可缓慢进行?

- 29.冻结肉的解冻方法与汁液流失有何关系?

- 30.即使对肉进行冷冻保管,有时仍不能保存半年或这是出现了什么变化?

- 31.解冻会对肉质产生何种影响?

- 32.解冻时如何进行卫生管理?

第三章 肉食品加工方法

一、肉食品加工现状

33.肉食品加工起源于何时？

二、肉食品加工的种类

34.肉制品的定义是什么？怎样进行分类？

35.肉加工品的主原料和辅料各是什么？

36.可食部分是指家畜的哪些部位？

37.火腿类中都包括哪些制品？

38.压缩火腿起源于何时？

39.培根类都包括哪些制品？

40.香肠是如何进行分类的？

41.压缩火腿和碎肉火腿有何区别？

42.肉制品的标准化学成分是怎样构成的？

三、原料处理

43.怎样辨别原料猪肉是否适合于加工？怎样辨别PSE猪肉、DFD猪肉和软脂猪肉？

44. (1) 牛腹肉、 (2) 牛肩肉、 (3) 猪小腿肉、 (4) 猪颈部肉

(5) 公牛肉、 (6) 心脏等原料，在制作香肠时哪种结着力高？

45.牛脂、猪脂、羊脂、家禽脂肪的熔点是否相同？

四、腌制

46.腌制的目的是什么？通过腌制，肉中会发生何种变化？

47.腌制方法有几种？各自有何特征？

48.试述腌制中的发色机理。

49.腌制时间和亚硝酸根残存量有何关系？

50.盐水注射需掌握哪些要领？腌制剂中的盐浓度如何计算？

51.注射用腌制液其标准腌制剂如何配制？

52.使用卧式滚揉机的目的是什么？

五、细切、混合

53.使用细切肉的优点有哪些？

54.在用绞肉机绞肉和脂肪时，各应注意什么？

55.用斩拌机斩拌时应注意哪些问题？

56.在投入原料肉、添加剂、冰水进行斩拌时应注意哪些问题？

57.什么是香肠乳化？其操作要点是什么？

58.真空斩拌机有何特征？

59.绞肉馅的颗粒大小与金属孔板口径有何关系？

六、充填、结扎

60.制品不同，所使用的肠衣似乎也不一样，这是为什么？

61.为什么制作火腿也有使用网套或棉线的？

62.试述火腿和香肠的充填方式及其特点。

63.怎样进行肠衣结扎？

七、干燥、烟熏

64.干燥及烟熏的目的是什么？

65.干燥和烟熏有何关系？

66.试述烟熏方法。

67.烟熏材料的种类有多少？各有何特性？

68.试述各种制品的标准干燥、烟熏条件。

八、加热、冷却

69.加热的目的是什么？

70.加热条件与杀死微生物有何关系？

71.中心温度和加热时间的关系是怎样变化的？

72.试述加热杀菌方法的分类及其条件。

73.加热对结着性材料有何影响？

74.为什么在加热处理后以迅速冷却为好？

九、切片、包装

75.在制品的切片、包装时，应注意哪些问题？

76.包装室（包括无菌室）内应注意哪些问题？

77.食品用包装材料有哪些种类？主要利用方法有哪些？

78.如何选择包装材料？

79.包装方法与包装材料有何关系？

十、其它

80.试述咸牛肉的制造方法。

81.试述汉堡牛肉饼的制造方法。

82.试述干燥肉的制造方法。

十一、肉加工品的原料配合和制作方法

83.试述去骨火腿的原料配合和制作方法

84.试述通脊火腿的原料配合和制作方法。

85.试述拉克斯火腿的原料配合和制作方法。

86.试述培根的原料配合和制作方法。

87.试述肩肉培根的原料配合和制作方法

88.试述压缩火腿的原料配合和制作方法。

89.试述维也纳香肠的原料配合和制作方法。

90.试述法兰克福香肠的原料配合和制作方法。

91.试述猪肉香肠的原料配合和制作方法。

92.试述波罗尼亚香肠的原料配合和制作方法。

93.试述里昂香肠的原料配合和制作方法。

94.试述色拉米香肠的原料配合和制作方法

第四章 肉食品加工的质量管理和检查方法

一、肉食品的质量管理

95.质量管理的范围，意义是什么？

96.质量管理的基本点和重点是什么？

97.如何利用化学方法进行质量评价？

98.感官检查的目的和方法是什么？

99.产品的抽样检查法和JAs的样品提取方法是什么？

100.肉制品的质量标准是什么？

101.什么是水分活度？它有何意义？

102.保水性及结着性与质量间有何关系？

103.原料肉和各道工序的温度管理上应注意哪些问题？

二、卫生管理

104.卫生管理的意义和实施方法是什么？

105.食物中毒的概念和分类方法是什么？

106.什么是毒素型的食物中毒？

107.什么是化学物质引起的食物中毒？

108.预防食物中毒，特别是细菌引起的食物中毒的三个原则是什么？

109.加工过程中关于微生物管理应注意哪些问题？

110.哪些因素会导致肉制品食物中毒？

111.肉类食物中毒是怎么产生的？

三、检查方法

112.如何检测肉及肉制品的一般细菌数、大肠菌群 沙门氏菌等。

113.如何测定肉及肉制品的水分 蛋白质 脂肪的含量？

111.如何测定肉和肉制品的食盐含量？

115.如何测定肉制品中的淀粉含量？

116.测定肉和肉制品中亚硝酸根的方法都有哪些？

117.如何测定色、香、味等感官特性？

118.如何测定山梨酸的含量？

119.制造过程中如何进行快速成分检查？其方法都有哪些？

第五章 肉类加工机械

一、肉类处理机械

120.带锯是什么样的机械？

121.嫩化机的用途是什么？

122.剥猪皮机是什么样的机械？

123.骨肉分离机是什么样的机器？

二、肉制品加工机械

124.绞肉机的构造是怎样的？为什么要使用绞肉机？

125.斩拌机的使用目的、构造，使用时的注意事项是什么？

126.灌肠机都有哪些种类？它与肠衣的关系是什么？

127.盐水注射机的构造和使用目的是什么？

128.滚揉机的构造和使用目的是什么？

129.使用搅拌机的目的是什么？

130.冻肉斩拌机是什么样的机械？

131.什么是切丁机？

132.蒸煮槽的作用是什么？

133.什么是自动填充结扎机？

134.什么是香肠剥皮机？

135.什么是全自动烟熏装置？

三、包装机械

136.真空包装机都有哪些种类？

137.充气包装使用什么样的包装机？

第六章 肠衣和包装材料

一、天然肠衣

138.什么是肠衣？肠衣有多小种

二、人造肠衣

139.人造肠衣怎样分类？人造肠衣的使用量占肠衣总量的比例有多少？

140.人造肠衣有何特性？

141.人造肠衣有哪些规格？

142.使用胶原肠衣有哪些利弊？

143.通脊火腿和去骨火腿使用什么样的肠衣？

144.真空包装使用的包装材料有哪几种？

145.充气包装使用的包装材料的特性是什么？

第七章 肉制品加工辅料

一、食品添加剂

146.火腿、香肠加工用的食品添加剂都有哪些？

147.为什么肉制品中需添加亚硝酸钠？

148.亚硝酸钠和抗氧化剂的混合比例为多少？

149.磷酸盐的作用是什么？常用的有哪几种？

150.山梨酸对哪些微生物有抑制作用？在什么条件下效果最佳？

151.异抗坏血酸钠（抗氧化剂）、抗坏血酸钠对发色和褪色有什么作用？

152.天然着色剂都有哪些？

153.pH调整剂的种类及使用目的是什么？

二、填料

154.填料有多少种类？

155.作为填充使用的蛋白质有哪几种？

156.加工香肠所使用的淀粉应具有什么特性？

157.乳化剂有哪几种？乳化机理是什么？

158.白蛋白、酪素钠有几种？有何用途？

159.维也纳香肠使用的填料种类和使用量为多少？

三、调味料、香辛料

160.食盐的作用是什么？

161.化学调味料的特征是什么？如何使用？

162.为什么要使用香辛料？

163.常用香辛料的种类和特性是什么？

164.如何对食品添加剂的使用进行管理？

第八章 一般化学、电气 安全卫生基础知识

一、一般化学和电气

165.动物体内存在的氨基酸及明胶的性状是什么？

- 166.什么是必需氨基酸?
- 167.肉中的挥发性盐基氮是什么?
- 168.饱和脂肪酸和碘值有何关系?
- 169.结合水和自由水有何不同?
- 170.交流电和直流电有何不同?
- 171.电功率和电压有何不同?
- 172.电机的额定条件是什么?
- 173.保险丝的种类与容许电流的关系?

二、安全卫生

- 174.机械设备在操作中应注意哪些问题?
- 175.在对人体有害的场所工作,应采取哪些防护措施?
- 176.机械设备常用的安全装置有哪些?
- 177.操作开始前的检查应注意哪些问题?
- 178.日本与劳动安全卫生有关的法令有哪些?

三、肉制品的流通

- 179.火腿、香肠制品从工厂到商店应如何运输保管?是否要保持低温?
- 180.火腿、香肠的保质期和保存期有何不同?
- 181.真空包装的火腿、香肠制品可以保存多久?
- 182.添加了发色剂的产品和未添加发色剂的产品有何区别?
- 183.在购买火腿、香肠制品时如何选择?
- 184.为什么火腿、香肠制品出现口味变淡的倾向?
- 185.为什么火腿、香肠制品中的脂肪含量越来越少?
- 186.日本肉类加工有关的法律规定是什么?

• • • • • [\(收起\)](#)

[肉制品生产技术问答_下载链接1](#)

标签

评论

[肉制品生产技术问答_下载链接1](#)

书评

[肉制品生产技术问答_下载链接1](#)