

<<动物性食品卫生检验>>

图书基本信息

书名：<<动物性食品卫生检验>>

13位ISBN编号：9787122077707

10位ISBN编号：7122077705

出版时间：2010-3

出版时间：化学工业出版社

作者：王爱华，魏明奎，田应华 编

页数：194

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：<http://www.tushu007.com>

<<动物性食品卫生检验>>

前言

高职高专教育是我国高等教育的重要组成部分，近年来高职高专教育有很大的发展，为社会主义现代化建设事业培养了大批急需的各类专门人才。

本教材是按照教育部高职高专教材建设要求，以适应社会行业需要为目标，针对高职高专学生特点和培养目标，紧紧围绕培养高等技术应用性专业人才的要求编写的，内容符合“以应用为目的，以必需、够用为度，以讲清概念、强化应用为重点；加强针对性和实用性”的要求。

本教材内容包括理论部分和实训指导部分，编写中力求体现以下特点：1.贯彻全程控制的思想动物性食品在生产加工过程中极易受到污染，在运输、储存过程中又易腐败变质，其质量和卫生状况直接关系到人类健康和生命安全。

本书以食品安全为主题、卫生检验为核心，将食品污染产生的原因和危害列入教材，编入了国家标准规范及其操作程序和方法。

2.实践与理论并重为了突出实践环节，提高学生的动手能力和激发学生的学习热情，本书配有图表以便于学习和理解，并针对章节的内容设计了相应的实训指导内容。

3.合理精选教材内容针对教学实际，对传统性教材的内容和结构做了相应调整，增加了本学科的新成果，按照2005年卫生部、国家标准化管理委员会批准的31项食品卫生国家标准，本书引用了食品安全相关的最新标准。

全书共15章，主要内容涉及动物性食品的污染与控制、畜禽屠宰加工的兽医卫生检验、动物疫病的检疫检验和动物性食品的加工卫生与检验。

本书在编写过程中，参考了同行专家的文献资料，谨在此向编著者表示衷心地感谢！

动物性食品安全问题涉及的学科面广，内容和要求变化较快，尽管编写者做出了巨大努力，但限于水平，书中难免存在不足之处，衷心希望广大读者给予批评指正。

<<动物性食品卫生检验>>

内容概要

《动物性食品卫生检验》以动物及其产品的安全为主题、监控为保障、检疫检验为核心，在编写中融入了动物性食品卫生检验的最新国家标准；并增加了检验检测的新技术内容。全书共分15章，重点介绍了动物性食品的污染及控制，畜禽的宰前检疫和屠宰加工过程中的卫生检验，屠畜(禽)常见传染病、寄生虫病的检疫检验要点，肉及肉制品、食用动物油脂、乳与乳制品、蛋与蛋制品及水产品的卫生检验，并对屠宰加工企业的卫生要求也做了详细介绍。书后附有实训项目，可供灵活选取，便于实践教学。

《动物性食品卫生检验》适合作为高职高专畜牧兽医、兽医、动物防疫与检疫、食品加工与营养检测等专业的教材，也适用于动物检疫人员和动物性食品加工企业技术人员参考。

<<动物性食品卫生检验>>

书籍目录

绪论001一、动物性食品卫生检验的概念001二、动物性食品卫生检验的目的和任务001三、我国动物性食品卫生检验工作的法制化001四、我国动物性食品卫生检验的历史002五、动物性食品卫生检验的发展003第一章 生物性污染对食品安全的影响与控制004第一节 微生物对食品安全的影响004一、动物性食品细菌污染的评价指标004二、常见细菌性食物中毒005三、细菌性食物中毒的预防009第二节 生物毒素对食品安全的影响009一、内分泌中毒009二、鱼、贝类中毒010第三节 昆虫对食品安全的影响010一、蝇类010二、蟑螂011三、螨类011【复习思考题】011第二章 化学因素对动物性食品安全的影响与控制012第一节 金属和类金属对食品安全的影响012一、汞污染012二、铅污染013三、砷污染014四、镉污染014第二节 食品添加剂对食品安全的影响015一、食品添加剂的毒性与危害015二、食品添加剂的安全管理016第三节 二?英对食品安全的影响016一、污染来源016二、二?英的危害017三、防治对策017第四节 农药与兽药对食品安全的影响017一、农药污染017二、兽药污染019第五节 食品包装材料和容器对食品安全的影响020一、塑料包装材料020二、金属包装材料021三、玻璃容器021四、陶瓷、搪瓷容器021五、纸和纸板包装材料022六、橡胶制品022【复习思考题】022第三章 屠宰加工企业的建立及其卫生要求023第一节 屠宰加工企业选址和布局的卫生要求023一、屠宰加工企业选址的卫生要求023二、屠宰加工企业总平面布局的卫生要求024第二节 屠宰加工企业主要部门和系统的卫生要求024一、宰前饲养管理025二、病畜禽隔离圈025三、候宰间025四、屠宰加工车间026五、分割车间027六、急宰车间028七、化制车间028八、供水系统029第三节 屠宰加工企业污水的净化处理030一、屠宰加工企业污水的特点及净化处理的意义030二、屠宰污水处理的基本方法与原理030三、常用的屠宰污水生物处理系统031四、屠宰污水的测定指标032【复习思考题】032第四章 家畜屠宰检疫034第一节 宰前管理034一、家畜(禽)宰前休息管理034二、家畜(禽)宰前停饲管理034第二节 宰前检疫035一、家畜(禽)宰前检疫的意义035二、家畜(禽)宰前检疫的程序和方法035三、家畜(禽)宰前检疫后的处理037第三节 家畜屠宰加工工艺及卫生要求038一、生猪屠宰加工工艺及卫生要求038二、牛羊屠宰加工工艺及卫生要求041三、家兔屠宰加工工艺及卫生要求042第四节 家畜(禽)宰后兽医卫生检验044一、家畜(禽)宰后卫生检验的目的和意义044二、家畜(禽)宰后卫生检验的基本方法和要求044三、家畜(禽)宰后淋巴结的检验045四、猪宰后检验的程序和操作要点047五、牛、羊宰后检验的程序和操作要点048六、屠畜宰后检验的处理050【复习思考题】051第五章 家畜常见传染病的检疫与处理052第一节 人畜共患传染病052一、结核病052二、口蹄疫052三、布鲁氏菌病053四、沙门氏菌病054五、狂犬病055六、巴氏杆菌病055七、钩端螺旋体病056八、痘病057九、猪丹毒057十、牛海绵状脑病058十一、炭疽058十二、猪链球菌病059十三、破伤风060十四、坏死杆菌病060十五、李斯特杆菌病061十六、放线菌病061十七、伪狂犬病062十八、恶性水肿062第二节 猪传染病063一、猪瘟063二、地方流行性肺炎063三、猪痢疾064四、猪传染性水疱病064第三节 牛、羊传染病065一、牛传染性胸膜肺炎065二、气肿疽065三、蓝舌病066四、羊快疫066五、羊肠毒血症067六、山羊传染性胸膜肺炎067第四节 兔传染病068一、兔病毒性出血症068二、野兔热068三、兔密螺旋体病068四、兔泰泽氏病069【复习思考题】069第六章 家畜常见寄生虫病的检疫与处理070第一节 主要的人畜共患寄生虫病070一、旋毛虫病070二、囊尾蚴病070三、弓形虫病071四、棘球蚴病072五、孟氏裂头蚴病072六、姜片吸虫病072七、肝片形吸虫病073八、卫氏并殖吸虫病074九、华支睾吸虫病074十、肉孢子虫病074十一、隐孢子虫病075十二、双腔吸虫病075十三、舌形虫病076第二节 其他寄生虫病076一、细颈囊尾蚴病076二、肺线虫病077三、食道口线虫病077四、猪冠尾线虫病078五、前后盘吸虫病078六、贝诺孢子虫病079七、盘尾丝虫病079八、猪浆膜丝虫病080九、牛皮蝇蛆病080十、蠕形螨病080十一、颚口线虫病081十二、兔球虫病081十三、螨病082【复习思考题】082第七章 家禽屠宰检疫083第一节 家禽宰前管理和宰前检疫083一、宰前管理083二、宰前检疫083第二节 家禽屠宰加工的卫生监督与宰后检验084一、屠宰加工工艺的卫生监督084二、宰后检验086第三节 家禽常见疫病的鉴定与处理087一、禽流感087二、禽副伤寒087三、禽伤寒088四、禽霍乱088五、禽结核病089六、鸡新城疫089七、鸡马立克氏病089八、鸡淋巴细胞性白血病090九、鸡传染性法氏囊病091十、鸡传染性支气管炎091十一、鸡传染性喉气管炎091十二、鸡传染性贫血092十三、禽曲霉菌病092十四、球虫病093十五、鸡组织滴虫病093十六、鸭瘟093【复习思考题】094第八章 畜禽宰后组织器官病变和肿瘤的鉴定与处理095第一节 畜禽宰后组织器官病变的鉴定与处理095一、局限性

<<动物性食品卫生检验>>

和全身性组织病变的鉴定与处理095二、内脏器官病变的鉴定与卫生处理097第二节 肿瘤的鉴定与处理100一、畜禽常见肿瘤的检验100二、患肿瘤畜禽的卫生评价102【复习思考题】102第九章 屠宰后肉的变化与卫生检验103第一节 概述103一、肉的形态结构103二、肉的化学组成104第二节 宰后肉的变化105一、肉的僵直105二、肉的成熟105三、肉的自溶106四、肉的腐败106第三节 肉新鲜度的检验106一、感官检验106二、理化检验107三、微生物学检验108【复习思考题】109第十章 肉与肉制品的卫生检验110第一节 肉冷加工的卫生检验110一、肉冷冻的卫生要求110二、冻肉的卫生检验112第二节 肉制品的卫生检验113一、熟肉制品的卫生检验113二、腌腊肉制品的卫生检验115三、肉类罐头的卫生检验117第三节 动物性食用油脂的卫生检验120一、食用油脂的变质120二、食用油脂的卫生检验121【复习思考题】122第十一章 乳与乳制品的卫生检验123第一节 概述123一、乳的基本概念123二、乳的化学组成123第二节 鲜乳的卫生检验123一、鲜乳的微生物污染123二、鲜乳在保存期间微生物的变化124三、鲜乳的初加工卫生检验125四、鲜乳的卫生检验126第三节 掺假乳的检验128一、乳中常见的掺假物质128二、乳中掺假物质的检验128三、乳的卫生评价与处理129第四节 乳制品的卫生检验130一、乳粉的卫生检验130二、酸乳的卫生检验131三、奶油的卫生检验132四、炼乳的卫生检验132【复习思考题】133第十二章 蛋与蛋制品的卫生检验134第一节 概述134一、蛋的形态结构134二、蛋的化学组成和营养价值134第二节 蛋的保藏及其变化135一、蛋保鲜储藏的基本原则135二、鲜蛋的储存保鲜方法135三、鲜蛋在保藏中的变化136第三节 蛋的卫生检验136一、蛋卫生检验的方法137二、蛋的卫生标准与商品评定139第四节 蛋制品的卫生检验140一、干蛋品140二、冰蛋品141三、再制蛋142【复习思考题】144第十三章 水产品及其加工的卫生检验145第一节 鱼在保藏时的卫生要求与质量检验145一、鲜鱼的变化145二、冰冻鱼的变化146三、咸鱼的变化146四、干鱼的变化146第二节 鱼与鱼制品的卫生检验147一、鱼与鱼制品的卫生要求147二、鱼与鱼制品的检验147第三节 常见毒鱼、毒死鱼和病鱼的鉴别与处理148一、毒鱼类148二、中毒死亡鱼类149三、病鱼的检查149四、常见的鱼病149第四节 贝甲类的卫生检验151一、虾与虾制品的检验151二、蟹与蟹制品的检验151三、贝蛤类的检验152第五节 水产品的卫生评价152一、鲜、冻动物性水产品卫生标准152二、鱼与鱼制品的卫生评价152三、贝甲类的卫生评价153【复习思考题】153.....第十四章 市场肉类的卫生监督与检验154第十五章 病害肉的无害化处理165实训指导171参考文献195

<<动物性食品卫生检验>>

章节摘录

一般采用乳糖发酵法进行检验, 检验结果用相当于100g或100ml食品中大肠菌群的近似数来表示, 简称大肠菌群近似数(MPN)或大肠菌值。

3. 致病菌 食品中的致病菌主要是指肠道致病菌和致病性球菌, 包括沙门氏菌、志贺氏菌、病原性大肠杆菌、副溶血性弧菌、小肠结肠耶尔森氏菌、空肠弯曲菌、葡萄球菌、肉毒梭菌、产气荚膜梭菌、蜡样芽孢杆菌以及变形杆菌。

国内外对食品都有严格规定, 食品中不得检出致病菌。

二、常见细菌性食物中毒 食物中毒是指食入或误服被细菌、细菌毒素、化学毒物污染的食物后, 导致机体出现中毒反应。

食物中毒分为细菌性及非细菌性食物中毒两大类。

我国发生的各种食物中毒中最常见的是细菌性食物中毒, 近年来的食物中毒统计资料表明, 发生的细菌性食物中毒以沙门氏菌、变形杆菌和葡萄球菌较为常见。

其主要特点如下: 季节性强, 主要发生在夏、秋两季, 此时气温高, 适宜微生物生长繁殖, 人体的抵抗力也处于较低的状态; 潜伏期短, 一般为几小时至一两天; 症状以急性肠胃炎为主, 有恶心、呕吐、腹泻、发热等症状; 病程短、预后好, 死亡率低; 中毒病人对没有进食问题食品的健康人没有传染性。

1. 沙门氏菌食物中毒 沙门氏菌食物中毒是世界范围内一种常见、多发、危害较大的细菌性疾病。

国内外每年都有很多起沙门氏菌食物中毒的报道。

沙门氏菌中毒全年均可发生, 大多数发生在5~10月间, 其中7~8月份最多。

以婴幼儿、老人和体弱者多见, 中毒症状也较严重。

(1) 生物学特性和传播途径 沙门氏菌属是肠杆菌科中的一个属, 为革兰氏阴性短杆菌, 无芽孢、无荚膜、大多数有鞭毛能运动的兼性厌氧菌, 沙门氏菌不产生外毒素, 但能产生内毒素, 引起沙门氏菌食物中毒的最常见菌是鼠伤寒沙门氏菌、猪霍乱沙门氏菌、肠炎沙门氏菌等。

肉中的沙门氏菌来源有两个: 一种为家畜宰前已经感染沙门氏菌; 另一种来源是在宰后被带菌的粪便、容器、污水等污染。

由于沙门氏菌广泛存在于畜禽肠道中, 易通过肉类等食物的污染而传播, 因此, 引起沙门氏菌食物中毒的食品主要是动物性食品, 其中最为常见的是肉类食品, 如病死畜禽肉、猪头肉、内脏等熟肉类制品, 由植物性食品引起的很少。

(2) 食物中毒的临床症状沙门氏菌食物中毒的潜伏期最短2h, 长者可达72h。

大量活菌随食物进入消化道, 并在肠道繁殖以后经肠系膜淋巴组织进入血液循环, 出现菌血症, 引起全身感染。

当细菌被肠系膜、淋巴结和网状内皮细胞破坏时, 沙门氏菌体就释放出内毒素, 导致人体中毒, 并随之出现临床症状。

沙门氏菌食物中毒主要有三种表现类型, 即胃肠型、伤寒型、败血症型, 以胃肠型最为常见。前驱症状有寒战、头痛、头晕、恶心与痉挛性腹痛, 继之出现呕吐、腹泻、全身酸痛或发热, 体温在38~40℃之间, 严重者, 特别是儿童、老人和体弱者常因脱水、酸中毒、无尿、心力衰竭等抢救不及时而危及生命。

<<动物性食品卫生检验>>

编辑推荐

本教材是按照教育部高职高专教材建设要求，以适应社会行业需要为目标，针对高职高专学生特点和培养目标，紧紧围绕培养高等技术应用性专业人才的要求编写的，内容符合“以应用为目的，以必需、够用为度，以讲清概念、强化应用为重点；加强针对性和实用性”的要求。

全书共15章，主要内容涉及动物性食品的污染与控制、畜禽屠宰加工的兽医卫生检验、动物疫病的检疫检验和动物性食品的加工卫生与检验。

<<动物性食品卫生检验>>

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:<http://www.tushu007.com>