

<<火腿加工原理与技术>>

图书基本信息

书名：<<火腿加工原理与技术>>

13位ISBN编号：9787501965625

10位ISBN编号：7501965625

出版时间：2009-1

出版时间：轻工

作者：竺尚武

页数：293

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>

<<火腿加工原理与技术>>

前言

火腿是一种重要的发酵肉制品，在国内外都有很大的产量。

作为贮存食品的一种形式，火腿具有悠久的历史 and 众多的生产地区。

在现代社会，火腿以其优良的风味而受到普遍的推崇。

火腿的生产周期比其它肉制品长得多；生产工艺也比其它肉制品复杂得多。

在长期的制作过程中，火腿不但防止了腐败变质的发生，还形成了其独特的风味。

近几十年以来，对火腿的研究取得了很大的进展，在火腿生产中也大量使用现代技术，使这一优秀的传统肉制品更加焕发了青春。

本书系统地分析了火腿的加工原理和生产技术的各个方面。

作者长期以来一直从事火腿的研究，结合本人研究火腿的成果并在参考国内外相关文献的基础上编著了本书，较全面地反映了火腿生产的实际情况和科学研究进展。

本书共分十二章，第一章为绪论；第二章介绍火腿的生产工艺和制作原理；第三章介绍火腿风味的形成过程；第四章介绍火腿肌肉颜色的形成过程；第五章介绍火腿中的微生物，重点是火腿中的致病微生物、致腐败微生物以及微生物在火腿风味形成中的作用；第六章介绍火腿中的寄生虫和螨；第七章介绍火腿中的胺和胆固醇氧化物；第八章介绍火腿品质的评价，包括火腿品质评价的方法和火腿品质的常见缺陷；第九章介绍原材料和生产工艺对火腿品质的影响；第十章介绍火腿的包装与超高压、辐照技术在火腿中的应用研究；第十一章介绍国外著名火腿的生产技术和研究成果；第十二章介绍国内著名火腿的生产技术和研究成果。

在本书编著过程中，参考了国内外专家、学者的著作和论文，谨此一并致谢。

本书是浙江省“重中之重”学科建设的一部分。

<<火腿加工原理与技术>>

内容概要

本书系统地分析了火腿的加工原理和生产技术的各个方面。作者长期以来一直从事火腿的研究，结合本人研究火腿的成果并在参考国内外相关文献的基础上编著了本书，较全面地反映了火腿生产的实际情况和科学研究进展。本书共分十二章，第一章为绪论；第二章介绍火腿的生产工艺和制作原理；第三章介绍火腿风味的形成过程；第四章介绍火腿肌肉颜色的形成过程；第五章介绍火腿中的微生物，重点是火腿中的致病微生物、致腐败微生物以及微生物在火腿风味形成中的作用；第六章介绍火腿中的寄生虫和螨；第七章介绍火腿中的胺和胆固醇氧化物；第八章介绍火腿品质的评价，包括火腿品质评价的方法和火腿品质的常见缺陷；第九章介绍原材料和生产工艺对火腿品质的影响；第十章介绍火腿的包装与超高压、辐照技术在火腿中的应用研究；第十一章介绍国外著名火腿的生产技术和研究成果；第十二章介绍国内著名火腿的生产技术和研究成果。

<<火腿加工原理与技术>>

书籍目录

第一章 绪论第二章 火腿的生产工艺和制作原理第一节 制作火腿的材料一、猪腿肉二、腌制剂第二节 火腿的传统生产工艺一、鲜腿冷却二、修整三、腌制四、洗涤五、干燥六、陈化成熟(发酵)七、熏制第三节 火腿制作过程中腿肉的水分含量、食盐含量和pH的变化一、腿肉中水分的蒸发和迁移二、食盐的溶解及其在腿肉中的扩散三、腿肉中水分含量、食盐含量和pH的变化第四节 传统工艺制作火腿的原理一、火腿制作过程中防止肉质腐败的原理二、火腿产生风味的温度条件三、火腿风味的产生与制作过程中防腐的关系四、火腿传统生产工艺的局限性第五节 火腿制作的现代化工艺一、火腿现代化工艺二、火腿现代化工艺的优点第三章 火腿风味的形成第一节 腿肉中与火腿风味形成有关的组织结构和化学成分一、肌肉的组织结构二、肉的化学组成第二节 腿肉中与火腿风味形成有关的酶一、肌肉中与蛋白质和肽的降解有关的酶二、肌肉和脂肪组织中的脂酶第三节 蛋白质和脂类的水解一、蛋白质的水解二、脂类的水解第四节 火腿的滋味和呈味物质一、食盐二、游离氨基酸三、肽四、酸性物质五、呈味物质之间的相互影响和协调第五节 火腿中的挥发性化合物和香气一、火腿中挥发性化合物的形成途径二、火腿中挥发性化合物的种类三、火腿的香气第四章 火腿肌肉颜色的形成第一节 腌制剂中添加硝酸盐或亚硝酸盐的火腿肌肉颜色的形成一、鲜肉存放时肌肉颜色的变化二、添加硝酸盐或亚硝酸盐后肌肉颜色的变化第二节 腌制剂中不添加硝酸盐或亚硝酸盐的火腿肌肉颜色的形成一、火腿红色色素的性质二、巴马火腿红色色素的化学结构三、锌-原卟啉IX形成的实验模型四、巴马火腿制作过程中腿肉内锌-原卟啉IX含量的变化五、亚硝酸盐对腿肉中锌-原卟啉IX含量的影响六、巴马火腿脂肪组织中的锌-原卟啉IX第五章 火腿中的微生物第一节 火腿中微生物的种类一、细菌二、酵母菌三、霉菌第二节 火腿中的致病微生物和微生物毒素一、病毒二、致病细菌和细菌毒素三、霉菌和霉菌毒素第三节 火腿的腐败和致腐败微生物一、深层腐败二、股血管腐败三、酚气味腐败四、马铃薯气味腐败第四节 微生物在火腿风味形成中的作用一、火腿中微生物分解蛋白质的作用二、火腿中微生物分解脂肪的作用三、火腿上接种微生物的试验第六章 火腿中的寄生虫和螨第一节 火腿中的寄生虫一、旋毛虫二、粪地弓形虫第二节 火腿中的螨一、火腿中螨的种类二、螨的传播和危害三、腐食酪螨的性状四、螨的防治第七章 火腿中的胺和胆固醇氧化物第一节 火腿中的胺一、胺的形成和危害二、火腿中胺的含量第二节 火腿中的胆固醇氧化物一、胆固醇二、胆固醇氧化物的形成和危害三、火腿中胆固醇氧化物的含量第八章 火腿品质的评价第一节 火腿整腿外形、外观和火腿切片表观、色泽品质的评价一、火腿整腿外形和外观的感官检测二、火腿切片表观和色泽的感官检测三、火腿切片色泽的仪器检测四、火腿切片表观和色泽的缺陷第二节 火腿质构品质的评价一、火腿质构的感官检测二、火腿质构的仪器检测三、火腿质构的缺陷第三节 火腿风味品质的评价一、火腿风味的感官检测二、火腿风味的仪器检测三、火腿风味的缺陷第四节 火腿品质的总体评价第九章 原材料和生产工艺对火腿品质的影响第一节 原材料对火腿品质的影响一、猪种二、性别三、猪的生长期和体重四、饲料五、肉的pH六、PSE肉七、DFD肉八、冻结肉第二节 生产工艺对火腿品质的影响一、腌制剂二、温度和时间三、水分含量和水分活度第十章 火腿的包装与超高压处理、辐照处理第一节 火腿的包装一、火腿成品的真空包装和气调包装二、气调包装中火腿的陈化成熟第二节 火腿的超高压处理第三节 火腿的辐照处理第十一章 国外著名的火腿品种第一节 伊比利亚火腿一、伊比利亚火腿的猪种和饲料二、伊比利亚火腿的生产工艺三、伊比利亚火腿风味的形成四、伊比利亚火腿中的微生物第二节 巴马火腿一、巴马火腿的猪种和饲料二、巴马火腿的生产工艺三、巴马火腿风味的形成四、巴马火腿中的微生物第三节 乡村火腿一、乡村火腿的生产工艺二、乡村火腿中的微生物第四节 国外其它著名的火腿品种一、塞拉诺火腿二、贝约火腿第十二章 国内著名的火腿品种

<<火腿加工原理与技术>>

章节摘录

插图：

<<火腿加工原理与技术>>

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>