

<<兔产品实用加工技术>>

图书基本信息

书名：<<兔产品实用加工技术>>

13位ISBN编号：9787508259444

10位ISBN编号：7508259440

出版时间：2009-12

出版时间：金盾出版社

作者：向前 编

页数：199

字数：162000

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>

## <<兔产品实用加工技术>>

### 内容概要

本书由河南省科学院生物研究所向前副研究员主编。

内容包括：概述，兔肉的营养价值和活兔的屠宰技术，兔肉风味调制技术，兔肉冷冻加工技术，兔皮加工技术，兔粪的加工和利用，兔产品加工设备等。

文字通俗易懂，内容科学实用，可操作性强，适合大、中、小型兔肉加工企业技术人员以及各农业院校相关专业师生阅读参考。

## &lt;&lt;兔产品实用加工技术&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 概述 第一节 我国养兔业的发展现状 一、兔肉产品开发拉动肉兔生产发展 二、兔皮产品开发拉动皮兔生产发展 三、兔毛产品开发拉动长毛兔生产 第二节 我国发展养兔业的前景 一、养兔业是发展节粮型畜牧业的首选项目 二、兔肉营养丰富,是目前人们喜爱的肉食品 三、发展养兔业可以促进地方工业发展 四、发展养兔业可以促进农业生产的发展 第三节 我国养兔业的形成和发展 一、我国养兔业的形成 二、我国养兔业的发展 第二章 兔肉的营养价值和活兔的屠宰技术 第一节 兔肉的营养价值 第二节 活兔的屠宰技术 一、活兔的宰前准备 二、活兔的宰杀与产品初加工 三、兔肉的包装和冷冻贮藏 四、兔肉品质测定与兔肉保鲜技术 第三章 兔肉风味调制技术 第一节 兔肉风味调制所需的辅助材料 一、调味料 二、香辛料和补益料 三、添加剂 第二节 兔肉风味调制的方法 一、调味料的选择、制备工艺和组合配伍 二、反应型风味调理香精在兔肉制品中的应用 三、风味化酵母精在兔肉制品中的应用 四、烟熏香味料在兔肉制品中的应用 五、腌腊制品风味的形成 第三节 兔肉酱卤制品加工技术 一、开封风干五香兔肉加工技术 二、非风干五香兔肉加工技术 三、酱香兔肉加工技术 四、酱麻辣兔肉加工技术 五、洛阳卤兔肉加工技术 六、广汉卤兔肉加工技术 七、甜皮兔肉加工技术 八、芳香兔肉加工技术 九、香酥兔肉加工技术 十、酱焖兔肉加工技术 第四节 兔肉熏烤制品加工技术 一、熏兔肉加工技术 二、北方风味熏兔肉加工技术 三、五香熏兔肉加工技术 四、柴沟熏兔加工技术 第五节 兔肉烧烤制品加工技术 一、洛阳烤全兔加工技术 二、大田烤兔加工技术 第六节 兔肉腌腊制品加工技术 一、缠丝兔加工技术 二、板兔加工技术 三、扬州腊兔加工技术 四、香辣腊兔加工技术 五、川味腊兔加工技术 六、红雪兔加工技术 七、晋风味腊兔加工技术 八、广汉缠丝兔加工技术 九、盐水兔加工技术 十、酱腊兔肉加工技术 十一、芳香腊兔肉加工技术 十二、兔肉卷加工技术 十三、麻辣兔肉加工技术 第七节 兔肉干制品加工技术 一、传统兔肉干加工技术 二、新型兔肉干加工技术 三、传统蒸制法兔肉脯加工技术 四、传统烧烤法兔肉脯加工技术 五、新型兔肉糜脯加工技术 六、高钙型兔肉糜脯加工技术 七、红枣兔肉糜脯加工技术 八、上海兔肉松加工技术 九、川式兔肉松加工技术 第八节 兔肉肠制品加工技术 一、兔肉生鲜肠加工技术 二、兔肉发酵香肠加工技术 三、兔肉乳化香肠加工技术 四、兔肉粉肠加工技术 第九节 兔肉熟制品的卫生要求 一、加工厂厂址选择与建筑设施的卫生 二、生产加工卫生 三、卫生管理 四、兔肉熟制品的卫生评价 第四章 兔肉冷冻加工技术 第一节 活兔宰前的准备工作 一、宰前检查 二、宰前饲养 三、宰前停食 第二节 宰杀工艺 一、击昏 二、放血 三、剥皮 四、剖腹 五、卫生检验 六、修整 第三节 分级、预冷和包装 一、分级 二、预冷 三、包装 第四节 冷冻技术 一、速冻技术 二、冷藏技术 第五章 兔皮加工技术 第一节 兔皮板和兔毛的结构 一、兔皮板的结构 二、兔毛的结构 第二节 兔皮的化学组成 一、蛋白质成分 二、非蛋白质成分 第三节 兔毛被的构成、更换规律和各季皮的形态特征 一、兔毛被的构成 二、兔毛被的更换规律 三、各季皮的形态特征 第四节 兔毛皮质量要求、分级标准以及影响毛皮质量的因素 一、兔毛皮质量要求 二、商品皮分级标准 三、影响兔皮质量的因素 第五节 兔皮鞣制技术 一、硝面鞣制法 二、铝-铬结合鞣制法 三、甲醛鞣制法 四、甲醛-铝结合鞣制法 五、铬-铝结合改良鞣制法 第六节 兔皮制革技术 一、准备工序 二、鞣制工序 三、涂饰整理 第七节 兔皮染色技术 一、染料种类 二、染色前的准备工作 三、染色方法 四、影响染色的因素 五、兔皮染色实例 第八节 成品兔皮的质量鉴定 一、质量鉴定方法 二、成品兔皮的缺陷种类 第九节 成品兔皮的包装、运输和保存 一、包装 二、运输 三、保存 第六章 兔粪的加工和利用 第一节 兔粪肥料加工技术 第二节 兔粪养殖蚯蚓技术 第三节 兔粪养猪技术 一、兔粪的处理 二、饲料配方 三、饲喂方法 第七章 兔产品加工设备 第一节 兔肉制品加工设备 一、屠宰设备 二、半成品加工设备 三、成品加工设备 四、火腿、腌肉加工设备 第二节 兔皮鞣制设备 一、去肉机 二、鞣制、染色转鼓 三、转笼 四、刮软机 参考文献

## <<兔产品实用加工技术>>

### 章节摘录

第二节 我国发展养兔业的前景 一、养兔业是发展节粮型畜牧业的首选项目 我国是一个人多地少的国家，人均耕地面积不足1000米<sup>2</sup>，为世界人均耕地面积的1/3。也就是说，我国用占世界耕地面积7%的土地，养活占世界人口22%的人口，这在世界上是一个创举，为人类的生存和发展做出了贡献。

从我国人民人均占有耕地的情况来看，我国粮食产量相对不足是客观存在的，为解决我国人民的肉食需要，提高我国人民动物性蛋白质的占有量从而提高国人的身体素质，我国必须走节粮型畜牧业的发展道路。

节粮型畜牧业包括养牛、养羊、养兔、养鹅，兔因繁殖力强、生长快、饲料转化率高，是增加肉食来源最好的途径，对满足人民对肉食的需要具有重要的意义。

20世纪80年代国外对肉用兔做了一项研究，1只母兔在良好的饲养管理条件下，1年可以育成40只青年兔，按这样的繁殖力计算，在40个月的时间内，1只母兔连同其后代可生产600吨兔肉，而在同样的时间内，1头母牛只能生产450千克牛肉，1头母猪只能生产19吨猪肉。

因此，发展养兔生产肉类的增长速度比饲养其他任何家畜生产肉类都要快，是节能型畜牧业的首选项目。

二、兔肉营养丰富，是目前人们喜爱的肉食品 兔肉与其他畜禽肉相比，其营养具有“三高三低”的特点，即高蛋白、高赖氨酸、高磷脂，低脂肪、低胆固醇、低热量。

<<兔产品实用加工技术>>

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>