

<<动物性食品卫生学>>

图书基本信息

书名：<<动物性食品卫生学>>

13位ISBN编号：9787802334526

10位ISBN编号：7802334527

出版时间：2008-2

出版时间：中国农业科技出版社

作者：赵月兰，王雪敏 主编

页数：299

字数：475000

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>

<<动物性食品卫生学>>

内容概要

动物性食品卫生学是一门政策性很强的学科，既包括动物性食品卫生的理论和检验技术，还包括卫生管理、卫生监督、兽医法规及食品卫生法规等内容，应根据当前动物性食品的卫生状况及时修订教材内容。

本教材作为面向动物医学及动物防疫与检疫专业主干课程——动物性食品卫生学的教材，是在借鉴以往相关教材优点的基础上，结合目前食品卫生工作的特点和本学科的最新研究与发展动态编写而成。编写的总原则是“创新、科学和实用”，做到既反映本学科的现有成就和发展趋势，又把握学生应掌握的专业知识和业务技能。

本教材立足较成熟的理论和技术，同时收集了最能体现当前发展趋势和方向的新理论和前沿技术，在内容上体现当代知识更新的特点。

本教材的知识体系、深度、广度适合现阶段教学的需要。

本教材在内容编排上注重知识的系统性和实用性，重点介绍了动物性食品的污染与控制；肉用畜禽屠宰加工的兽医卫生监督与检验；屠畜常见传染病和寄生虫病的鉴定与卫生处理；组织器官病变及肿瘤的检验与卫生处理；家禽、家兔常见疫病的鉴定与处理；各类动物性食品的加工卫生与检验、卫生标准、卫生评价；动物性食品理化检验与微生物检验方法，动物性食品中有毒化学物质、致癌物质、微生物毒素的检验；集贸市场动物产品的卫生监督与检验；屠宰加工副产品的卫生检验，废弃品的卫生处理及屠宰加工企业的消毒等。

同时介绍了中华人民共和国食品卫生法、生猪屠宰管理条例、畜禽病害肉尸及其产品无害化处理规程等，内容较详细，覆盖面广。

全书文字精炼，深入浅出，图文并茂。

既可在课堂老师指导下学习，也可自学。

既注重知识，又注重从事本专业工作所需的能力，以及稳定、出色的工作品质等，努力达到内容新、体系新、方法新、手段新、有特色。

在确保满足教学的同时，本书还是基层兽医工作者、动物防疫与检疫人员、食品卫生监督与检测人员以及相关科研工作者和研究生等实用的参考书。

<<动物性食品卫生学>>

书籍目录

绪论第一章 动物性食品的污染与控制 第一节 动物性食品的污染与危害 第二节 微生物性食物中毒 第三节 化学性毒物中毒 第四节 生物毒素性食物中毒 第五节 动物性食品污染的控制第二章 屠宰加工的兽医卫生监督与检验 第一节 屠宰加工企业的建立及其卫生要求 第二节 屠宰收购和运输的兽医卫生监督 第三节 屠畜的应激反应和运输性疾病 第四节 屠畜的宰前检疫与宰前管理 第五节 屠宰加工过程的兽医卫生监督 第六节 屠畜宰后的兽医卫生检验第三章 屠畜常见传染病的鉴定与处理 第一节 人畜共患传染病的鉴定与处理 第二节 其他传染病第四章 屠畜常见寄生虫病的鉴定与处理 第一节 人畜共患寄生虫病 第二节 其他寄生虫病第五章 组织器官病变及肿瘤的鉴定与处理 第一节 局限性和全身性组织病变的鉴定与处理 第二节 器官病变的鉴定与卫生处理 第三节 肿瘤的鉴定与处理第六章 家禽的屠宰加工卫生与检验 第一节 家禽的宰前检验 第二节 家禽屠宰加工卫生与检验 第三节 家禽重要疾病的鉴定与处理第七章 家兔的屠宰加工卫生与检验 第一节 家兔的宰前检验 第二节 家兔屠宰加工卫生与检验 第三节 家兔常见疾病的鉴定与处理第八章 肉与肉制品的卫生检验 第一节 肉品学概论 第二节 肉新鲜度的卫生检验 第三节 冷冻肉的卫生检验 第四节 熟肉制品的卫生检验 第五节 腌腊肉制品的卫生检验 第六节 肉类罐头卫生检验 第七节 食用油脂的加工卫生与检验第九章 市场肉类的卫生监督与检验 第一节 市场肉类监督检查的程序要点 第二节 性状异常肉的鉴定与处理 第三节 掺假肉和劣质肉的鉴定与处理 第四节 中毒屠畜肉的检验与处理第十章 乳与乳制品的卫生检验 第一节 鲜乳的卫生检验 第二节 乳制品的卫生检验第十一章 蛋与蛋制品的卫生检验 第一节 蛋的形态结构与化学组成 第二节 蛋的卫生检验 第三节 蛋制品的卫生检验第十二章 水产品的卫生检验 第一节 鱼在保藏时的变化 第二节 鱼与鱼制品的加工与卫生检验 第三节 常见鱼病的检验.....第十三章 屠宰加工副产品的卫生检验第十四章 废弃品的卫生处理及屠宰加工企业的消毒附录参考文献

<<动物性食品卫生学>>

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