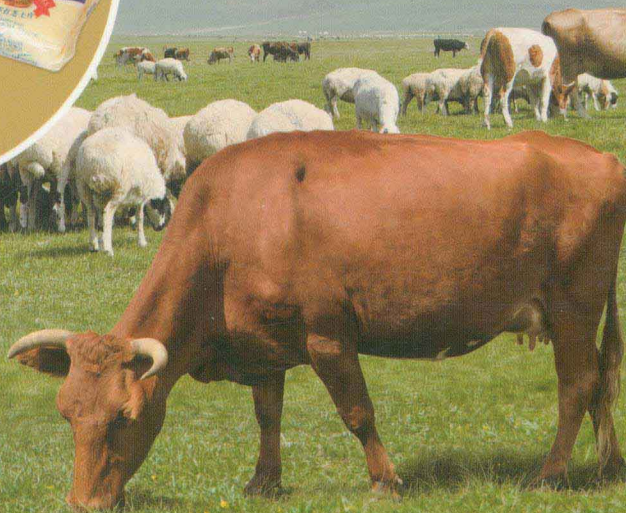


农家创业致富丛书

XUQIN CHANPIN JIAGONG XIN JISHU YU YINGXIAO

畜禽产品加工新技术 与营销

杨廷位 主编



金盾出版社

JINDUN CHUBANSHE

农家创业致富丛书

畜禽产品加工新技术与营销

主 编 杨廷位

编著者 胡七金 杨 榕

杨君博 袁慧英



金 盾 出 版 社

内 容 提 要

本书汇集了传统和现代畜禽产品加工技术,所列的加工产品近百种,并介绍了农民投资创办畜禽产品加工企业的方法,以及促使企业健康发展的先进理念。主要内容包括:概述,畜禽产品加工原料的质量要求,畜禽产品加工原料的保鲜和贮藏,猪肉制品加工技术,牛肉制品加工技术,羊肉制品加工技术,兔肉制品加工技术,禽肉制品加工技术,乳和乳制品加工技术,蛋和蛋制品加工技术,畜禽副产品加工技术,畜禽加工产品的质量安全和营销等。

本书内容新颖,所述技术先进,具有针对性、实用性和可操作性,适合农村创办畜禽产品加工企业的农民朋友和相关农业科技人员阅读,也可作为职专技能培训教材,对于农林、轻工院校相关专业师生和科研人员亦有参考价值。

图书在版编目(CIP)数据

畜禽产品加工新技术与营销/杨廷位主编. -- 北京:金盾出版社,2011.10

(农家创业致富丛书/施能浦,丁湖广主编)

ISBN 978-7-5082-7096-8

I. ①畜… II. ①杨… III. ①畜产品—食品加工②家禽—食品加工③畜产品—市场营销学④家禽—市场营销学 IV. ①TS251②F762.5

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2011)第 155707 号

金盾出版社出版、总发行

北京太平路 5 号(地铁万寿路站往南)

邮政编码:100036 电话:68214039 83219215

传真:68276683 网址:www.jdcbs.cn

封面印刷:北京金盾印刷厂

正文印刷:北京万博诚印刷有限公司

装订:北京万博诚印刷有限公司

各地新华书店经销

开本:850×1168 1/32 印张:11.5 字数:286 千字

2011 年 10 月第 1 版第 1 次印刷

印数:1~6 000 册 定价:27.00 元

(凡购买金盾出版社的图书,如有缺页、
倒页、脱页者,本社发行部负责调换)

农家创业致富丛书编委会

主 任 陈绍军

副主任 罗凤来

丛书主编 施能浦 丁湖广

编委会成员(按姓名汉语拼音排列)

陈夏娇 黄林生 彭 彪 邱澄宇

杨廷位 郑乃辉 郑忠钦

组编单位 福建省农产品加工推广总站

序

近年来,在《中共中央国务院关于推进社会主义新农村建设的若干意见》(中发[2006]1号)的文件精神指导下,国家有关部门针对农产品加工制定了多个具有指导意义的文件,如国务院办公厅《关于促进农产品加工业发展的意见》(国办[2006]62号),以及农业部《农产品加工推进方案》(农企发[2004]4号)等。随着改革开放的不断深入,我国农产品加工业发展迅速,加工企业不断壮大,生产逐步走向规范化和现代化;农产品加工品种不断增多,产品质量也进一步提升,国内市场日趋旺盛,国际市场也在逐步拓宽,形势喜人。

农产品加工业一端连接着原材料生产者即广大的农民,另一端连接着千家万户的消费者,是生产、加工、销售产业链的重要环节。世界上许多发达国家把农产品产后储藏和加工工程放在农业的首位,加工产值是农业产值的3倍,而我国加工产值还低于农业产值。全球经济一体化和我国加入世贸组织给农产品生产与加工带来了新的发展机遇。目前,我国已成为世界农产品加工的最大出口国之一。

我国地大物博,农产品资源丰富,但是,每年到了农产品的收获季节,大量鲜品涌向市场,供大于求,致使农产品价格下跌,挫伤了农民的生产积极性。加工的滞后已成为“三农”关注的焦点问题。发展农产品加工业,提高农产品附加值,对于增加农民收入、促进农业产业化经营、加速社

会主义新农村建设、落实 2009 年中央 1 号文件中的“稳农、稳粮,强基础,重民生”,已成为当前新农村建设的一项重要任务。

编撰这套农家创业致富丛书的目的,就是为了更好地服务于已从事农产品加工业,或想从事农产品加工业的广大农民。参加编写的作者都是有着扎实的理论基础和长期实践经验的资深专家、学者,他们以满腔热情、认真负责、精益求精的态度进行撰写,现已如期完成,付之出版。整套丛书内容涵盖面广,涉及粮油、蔬菜、畜禽、水产、果品、食用菌、茶叶、中草药、林副产品加工新技术与营销,共计 9 册,每册 15 万~20 万字。丛书内容表述深入浅出,语言通俗易懂,适合广大农民及有关人员阅读和应用。相信这套丛书的出版发行,必将为农家创业致富开辟新的路径,并对我国农产品加工新技术的推广应用和社会主义新农村建设的健康发展起到积极的指导作用。本丛书内容丰富,广大农民朋友和相关业者可因地制宜、择需学用,广开创业致富门路,加速实现小康!

农工党中央常委、福建省委员会主委

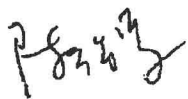
政协第十一届全国委员会常委

福建省农业厅厅长

中国食品科技学会常务理事

国家保健食品终审评委

教育部(农业)食品与营养学科教育指导委员会委员



前言

随着我国经济的发展和人民生活水平的提高,广大城乡居民的膳食结构正在由“温饱型”向“营养型”转变,肉、乳、蛋及其制品在日常饮食中的比重不断增加,人们期望市场上有更多品质优良、营养全面、品种多样、美味可口、方便实惠、卫生安全的动物性食品,以满足不同年龄、职业、劳动强度和健康状况的人群的生活需要。

我国畜禽产品加工业有着巨大的发展潜力,特别是畜禽产品精深加工,科技含量高,附加值高,是整个畜牧产业链中经济效益最高的一个环节。畜禽产品加工既是“菜篮子”工程,也是农民增收致富工程;既是农业的重要支柱产业,也是具有较高风险的行业。畜禽产品加工业的发展,不仅能够拉长产业链条,有效配置资源,提高经济效益,促进畜牧业可持续发展,而且对繁荣农村经济、增加农民收入、活跃城乡市场、出口创汇和提高人民生活水平,均具有重要作用,在国民经济发展中具有举足轻重的地位。

目前,我国畜禽产品加工的技术基础相对薄弱,必须依靠科技进步,大力推广新技术、新成果,不断提高从业人员的整体素质。为适应新形势的需要,我们编写了《畜禽产品加工新技术与营销》一书,重点阐述了肉品、乳品、蛋品的贮藏保鲜、加工技术、质量控制、卫生安全,以及营销策略,并力求内容丰富、简明扼要、通俗易懂、深入浅出,注重知识的科学性、先进性、普及性和实用性。期望为发展和繁荣农村

经济、增加农民收入、活跃城乡市场,提升畜禽产品加工水平尽一份力。

本书适合从事畜禽产品加工业的广大科技人员、管理人员、操作人员、专业户等阅读参考。在撰写过程中,我们参考了大量相关书籍和专业杂志,特向其编著者致以诚挚的谢意。

由于编写时间仓促,书中出现的疏漏和不妥之处,请读者给予批评指正。

作 者



目录

第一章 概述	(1)
第一节 畜禽产品加工的重要意义	(1)
一、改善畜禽产品市场供求现状	(1)
二、满足健康消费的市场需求	(3)
三、极具发展潜力的产业	(4)
第二节 我国畜禽产品加工的发展趋势	(5)
一、肉制品加工的发展趋势	(5)
二、乳制品加工的发展趋势	(6)
三、蛋制品加工的发展趋势	(8)
第三节 畜禽加工产品的分类和开发项目的选择	(10)
一、畜禽加工产品的分类	(10)
二、畜禽产品加工企业的创办	(11)
第二章 畜禽产品加工原料的质量要求	(13)
第一节 肉品卫生和新鲜度检验	(13)
一、肉品卫生检验	(13)
二、肉品新鲜度检验	(17)
第二节 原料乳的卫生质量及控制	(18)
一、乳中微生物的来源和繁殖	(18)
二、原料乳的质量控制	(24)
三、原料乳的质量标准及验收	(26)
第三节 蛋的质量指标和分级	(31)
一、蛋的一般质量指标	(31)



二、蛋的内部品质指标.....	(32)
三、蛋的品质标准和分级.....	(33)
第三章 畜禽产品加工原料的保鲜和贮藏	(35)
第一节 肉品的保鲜和贮藏	(35)
一、冷却保鲜.....	(35)
二、冷冻保鲜.....	(39)
三、辐射保鲜.....	(47)
四、真空包装保鲜.....	(51)
五、充气包装保鲜.....	(52)
六、化学保鲜.....	(53)
第二节 禽蛋的保鲜和贮藏	(54)
一、禽蛋的保鲜贮藏原理.....	(54)
二、禽蛋保鲜的基本原则.....	(56)
三、常用禽蛋保鲜贮藏方法.....	(57)
第四章 猪肉制品加工技术	(62)
第一节 猪肉腌腊制品加工技术	(62)
一、猪肉腌腊制品的种类及特点.....	(62)
二、中式火腿加工.....	(63)
三、腊肉制品加工.....	(66)
四、腊肠加工.....	(68)
第二节 猪肉酱卤制品加工技术	(70)
一、猪肉酱卤制品的种类及特点.....	(70)
二、白煮肉加工.....	(71)
三、酱卤肉类加工.....	(72)
四、糟肉类加工.....	(73)
第三节 猪肉干制品加工技术	(74)
一、肉干加工.....	(74)
二、肉松加工.....	(75)

三、肉脯加工	(77)
第四节 中味西作猪肉制品加工技术	(78)
一、灌肠加工技术	(78)
二、熟制火腿加工技术	(89)
三、叉烧加工技术	(92)
第五节 猪肉罐头加工技术	(96)
一、清蒸猪肉罐头加工	(96)
二、红烧扣肉罐头加工	(98)
三、午餐肉罐头加工	(100)
第六节 其他猪肉制品加工技术	(100)
一、烧烤乳猪加工	(100)
二、腊猪舌加工	(102)
第五章 牛肉制品加工技术	(103)
第一节 牛肉腌腊制品加工技术	(103)
一、牛肉盐水火腿加工	(103)
二、五香腊牛肉加工	(105)
三、牛干巴加工	(106)
第二节 牛肉酱卤制品加工技术	(107)
一、酱牛肉加工	(107)
二、卤牛肉加工	(108)
三、糟牛肉加工	(108)
第三节 牛肉脱水制品加工技术	(109)
一、牛肉干加工	(109)
二、牛肉脯加工	(113)
三、牛肉松加工	(114)
第四节 牛肉熏烤制品加工技术	(115)
一、五香烤牛肉加工	(115)
二、牛肉培根加工	(116)



三、熏牛舌加工	(117)
第五节 牛肉油炸制品加工技术	(118)
一、牛肉丸加工	(118)
二、酥牛肉加工	(119)
三、金丝牛肉加工	(120)
第六节 牛肉香肠制品加工技术	(121)
一、中式牛肉香肠加工	(121)
二、西式牛肉香肠加工	(124)
第七节 牛肉罐头制品加工技术	(128)
一、清蒸牛肉罐头加工	(128)
二、红烧牛肉罐头加工	(129)
三、咖喱牛肉罐头加工	(130)
第八节 其他牛肉制品加工技术	(131)
一、辣椒牛肉酱加工	(131)
二、烤牛肉糕加工	(132)
三、速食牛肉饼加工	(133)
四、牛肉肫加工	(134)
第六章 羊肉制品加工技术	(135)
第一节 羊肉脱膻技术	(135)
一、民间脱膻技术	(135)
二、中草药脱膻技术	(136)
三、微生物脱膻技术	(136)
第二节 羊肉酱制品加工技术	(136)
一、羊肉酱制品工艺特点	(136)
二、五香酱羊肉加工	(139)
三、南味羊肉加工	(141)
第三节 羊肉熏烤制品加工技术	(143)
一、烤羊肉加工	(143)



二、烤羊肉串加工	(144)
三、北京熏羊下货加工	(145)
第四节 羊肉腌腊制品加工技术	(146)
一、羊肉火腿加工	(146)
二、西安腊羊肉加工	(146)
三、软包装快餐羊杂割加工	(147)
第五节 羊肉干制品加工技术	(149)
一、羊肉脯加工	(149)
二、羊肉松加工	(153)
三、风味羊肉干加工	(155)
第六节 发酵羊肉制品加工技术	(156)
一、发酵羊肉制品的特点	(156)
二、发酵羊肉香肠加工	(157)
第七节 羊肉罐头制品加工技术	(158)
一、羊肉午餐肉罐头加工	(158)
二、清蒸羊肉罐头加工	(159)
第八节 其他羊肉制品加工技术	(159)
一、羊肉丸加工	(159)
二、嫩化羊肉火腿肠加工	(160)
三、五香羊蹄加工	(161)
第七章 兔肉制品加工技术	(163)
第一节 兔肉腌腊熏制品加工技术	(163)
一、缠丝兔加工	(163)
二、软包装扒兔加工	(165)
三、香熏兔加工	(165)
第二节 兔肉酱卤制品加工技术	(166)
一、五香卤兔加工	(166)
二、糟兔加工	(167)



第三节 兔肉炸烤制品加工技术	(167)
一、烤全兔加工	(167)
二、川味香酥兔丁加工	(168)
三、板兔加工	(170)
第四节 兔肉干制品加工技术	(172)
一、兔肉干加工	(172)
二、风味兔肉脯加工	(172)
三、鸡味兔肉松加工	(173)
第五节 兔肉灌肠制品加工技术	(174)
一、兔肉香肠加工	(174)
二、三鲜肠加工	(175)
三、嫩化西式兔肉火腿肠加工	(176)
第六节 兔肉罐头制品加工技术	(177)
一、茄汁兔肉罐头加工	(178)
二、红烧兔肉罐头加工	(180)
第七节 特色兔肉制品加工技术	(180)
一、河南馥香兔肉加工	(180)
二、河北柴沟堡熏兔加工	(182)
三、广州腊兔加工	(183)
第八章 禽肉制品加工技术	(184)
第一节 鸡肉制品加工技术	(184)
一、烧烤制品加工	(184)
二、酱卤制品加工	(187)
三、熏扒类制品加工	(191)
四、鸡肉松加工	(196)
五、其他鸡肉制品加工	(198)
第二节 鸭肉制品加工技术	(202)
一、烧烤制品加工	(202)

二、腌腊熏制品加工	(206)
三、酱卤制品加工	(209)
四、其他鸭肉制品加工	(211)
第三节 鹅肉制品加工技术	(214)
一、盐水鹅加工	(214)
二、苏州糟制鹅加工	(215)
三、酱鹅加工	(216)
四、熏鹅加工	(216)
五、广东烧鹅加工	(217)
第四节 禽肉罐头加工技术	(218)
一、鸡罐头加工	(218)
二、鸭罐头加工	(220)
三、鹅罐头加工	(223)
第五节 其他禽肉制品加工技术	(224)
一、炸乳鸽加工	(224)
二、腊鹌鹑加工	(225)
第九章 乳和乳制品加工技术	(226)
第一节 消毒乳加工技术	(226)
一、巴氏杀菌乳加工	(226)
二、灭菌乳加工	(228)
第二节 发酵乳制品加工技术	(231)
一、酸乳加工	(231)
二、乳酸菌饮料加工	(238)
三、双歧杆菌发酵乳加工	(242)
四、天然干酪加工	(245)
第三节 炼乳和乳粉加工技术	(249)
一、炼乳加工	(249)
二、乳粉加工	(253)



第四节 奶油加工技术	(256)
一、鲜制奶油加工	(256)
二、稀奶油加工	(260)
三、黄油加工	(261)
第五节 乳品冷饮和乳蛋白制品加工技术	(263)
一、冰激凌加工	(263)
二、牛初乳加工	(271)
第十章 蛋和蛋制品加工技术	(274)
第一节 蛋的品质鉴别	(274)
一、感官鉴别法	(274)
二、光照鉴别法	(275)
三、密度鉴别法	(276)
四、荧光鉴别法	(276)
第二节 蛋制品加工技术	(277)
一、蛋品加工的目的	(277)
二、腌蛋制品加工	(277)
三、湿蛋制品加工	(290)
四、干燥蛋制品加工	(296)
五、发酵蛋制品和蛋品饮料加工	(302)
六、其他蛋制品加工	(304)
第三节 蛋制糕点加工技术	(308)
一、蒸制糕点加工	(308)
二、烤制糕点加工	(310)
三、蛋松加工	(312)
第十一章 畜禽副产品加工技术	(313)
第一节 皮革加工技术	(313)
一、猪皮革加工	(313)
二、牛皮革加工	(314)

第二节 毛皮鞣制技术	(316)
一、毛皮鞣制的目的	(316)
二、毛皮的鞣制工艺	(317)
第三节 猪鬃加工技术	(321)
一、猪鬃的品质特性	(321)
二、猪鬃的加工工艺	(323)
第四节 羽毛(绒)加工技术	(326)
一、羽毛(绒)的种类	(326)
二、羽毛(绒)的采集	(326)
三、填充羽绒加工	(327)
第五节 骨粉、骨泥加工技术	(328)
一、粗制骨粉加工	(328)
二、食用骨粉加工	(329)
三、骨泥加工	(329)
第六节 肠衣和血粉加工技术	(330)
一、肠衣加工	(330)
二、血粉加工	(331)
第十二章 畜禽加工产品的质量和营销	(333)
第一节 畜禽产品加工企业的营销策略	(333)
一、营销的概念	(333)
二、肉类和蛋类产品的营销策略	(334)
三、乳品的营销策略	(336)
第二节 提升畜禽产品的安全性是绿色营销的前提	(338)
一、影响畜禽产品质量安全的因素	(338)
二、提升畜禽产品质量安全的对策	(340)
三、畜禽产品的规范化、标准化生产	(341)
第三节 畜禽产品的绿色营销	(344)
一、绿色营销的概念	(344)