

肉类风味可以刺激大脑愉快中枢 肉促进了人脑的进化；瘦肉富含 B 族维生素

2018 年我国肉类总产量 8600 万吨，**占全球 30%**；猪肉总产量 5300 万吨，**占世界 50%**；羊肉占 20%；

肉类结构中，猪肉比重下降到 62%，禽肉上升 22%，牛肉增加至 9%，出口不到生产的 1%；

2018 年全球猪肉加工企业前 40 位，中国占 10 家

将浸出工艺生产的食用植物油（包括调和油）的**溶剂残留量下调为 ≤ 20 mg/kg**，

并增加“**压榨油溶剂残留量不得检出**”要求，不再对植物原油要求溶剂残留指标。

蔬菜制品中哪些产品需要烫漂工艺，及各自的作用

答：蔬菜腌制品、糖制品、干制品、罐藏品、速冻品均需要烫漂工艺。有热水法和蒸汽法

烫漂是许多其他加工技术，例如灌装、冷冻、脱水等之前的重要操作单元之一，其总的作用有：

- 1.加热钝化酶活性，防止蔬菜在贮存过程中的变色以及不愉快味道程度的加深
- 2.软化或改善组织结构，改变蔬菜中大分子的结构
- 3.增进或改善产品色泽
- 4.去除不良风味
- 5.减少污染物及微生物的数量
- 6.抑制微生物的生长
- 7.提高蔬菜的外观质量，形成鲜亮的色泽，成品的烹调时间缩短
- 8 护色措施，钝化酶减缓酶促褐变引发的色泽变化，是蔬菜保绿保脆的方法之一

各制品作用除上述外单独有：

干制品：1.减少氧化变色及营养物质的损失；

2.排除内部空气，使细胞透性增强，利于水分蒸发，缩短干制时间。

罐头产品：使得产品更易罐装和包装

速冻制品：冷藏过程中被氧化的概率降低

糖制品：排氧、使蛋白质变性

以下哪个不是皮蛋的制作方法？

加热过程中，多少度开始肌肉纤维蛋白变性？

大米蒸煮食用品质如何评价？？

吐司面包品质要求的几个方面？如何进行生产中质量控制