

<<水产品加工新技术>>

图书基本信息

书名：<<水产品加工新技术>>

13位ISBN编号：9787109171039

10位ISBN编号：7109171035

出版时间：2013-1

出版时间：中国农业出版社

作者：杨宏

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>

<<水产品加工新技术>>

内容概要

《水产品加工新技术》系作者在归纳总结国内外先进的水产品加工技术的基础上编写而成。主要内容包括：水产品的保鲜储运、水产品的保活运输及贮存、冻制品加工、冷冻调理食品加工、水产咸干品加工、糟醉制品加工、鱼糜及鱼糜制品加工、蒸煮袋软罐头和玻璃罐水产食品加工、鱼副产品加工和海藻制品加工，并且对水产品加工的安全与质量控制体系进行了系统介绍。

书籍目录

序言 前言 第一章水产品的原料特征 第一节水产品的营养成分 一、鱼和贝类的蛋白质 二、鱼和贝类的脂质 三、鱼和贝类的糖类 四、鱼和贝类的浸出物成分 五、鱼和贝类的其他成分 第二节鱼贝类的肌肉组织 第三节水产品中的酶 一、肌球蛋白ATP酶 二、谷氨酰胺转移酶 三、蛋白水解酶 四、脂肪酶 五、脂肪氧合酶 六、氧化三甲胺降解酶 七、酶对鱼肉及鱼肉制品质构的影响 八、酶对鱼肉及鱼肉制品风味的影响 第四节鲜度对水产品品质的影响 一、鲜度的定义 二、鲜度对水产品品质的影响 第二章水产品的保鲜储运 第一节低温保鲜 一、水产品低温保鲜的基本原理 二、冰藏保鲜 三、冷海水(冰盐水)冷却保鲜 四、微冻保鲜 五、冻藏保鲜 六、冷藏链——金枪鱼冷链的示范 第二节气调保鲜 一、气调保鲜原理 二、影响气调保鲜效果的因素 三、气调保鲜对水产品及其制品品质的影响 四、气调保鲜的安全问题 五、几种产品的气调保鲜的加工参数 第三节冰温气调保鲜 一、冰温保鲜原理 二、冰温保鲜对水产品品质的影响 三、冰温气调保鲜技术 四、冰温气调保鲜技术在鱼糜制品保鲜中的应用 五、冰温气调保鲜技术的发展前景 第四节辐照杀菌保鲜 一、辐照杀菌机理 二、辐照效果的影响因素 三、辐照对水产品品质的影响 四、水产品辐照保鲜实例 五、食品辐照的安全性 第三章水产品的保活运输及储存 第一节鲜活水产品的生物学特性 一、水生动物的生态要求 二、环境条件对鲜活水产品生理特性的影响 第二节水产品保活储运技术规程 一、水产品常用保活储运方法 二、常见水产品保活储运设备 三、水产品保活储运作业程序 四、水产品保活储运注意事项 第三节活鱼的储运 一、活鱼的带水运输 二、活鱼的无水运输 三、活鱼储运注意事项 第四节虾蟹活体储运技术 一、虾的活体储运规程 二、蟹的活体储运规程 第五节其他水产品活体运输 一、商品鳖的生理特性与活体运输规程 二、黄鳝的生理特性与活体运输规程 三、泥鳅的生理特性与活体运输规程 四、鳊鲮的生理特性与活体运输规程 五、鲢的生理特性与活体运输规程 六、鲍鱼的生理特性与活体运输规程 七、贻贝的生理特性与活体运输规程 八、牡蛎的生理特性与活体运输规程 九、扇贝的生理特性与活体运输规程 第四章冻制品加工 第一节几种水产冷冻品的加工工艺 一、冷冻水产品小包装 二、几种冷冻水产品质量标准 三、星鳃鱼片 四、斑点叉尾鲷及鱼片 五、美国红鱼片 六、鲢、鳙鱼片 七、冻银鱼 八、冻鳊片和冻大鳊 九、河鳊加工 十、冻田螺肉 十一、鲛鲸鱼加工 十二、冻对虾 十三、冻琵琶虾尾(假龙虾尾) 十四、冻整只仿对虾 十五、冻梭子蟹肉段 十六、冻梭子蟹肉糜 十七、冻海地瓜(香参) 十八、单冻熟切块章鱼 十九、贝类加工 第五章冷冻调理食品 一、淡水鱼排 二、海味牛排 三、鲜贝鱼饼 四、香酥虾饼 五、速冻虾鲜水饺 六、冻鱿鱼串 七、冻熟鱼 八、速冻蟹黄小笼包 九、即食海蜇丝 十、冻琵琶虾尾(假龙虾尾) 十一、冻梭子蟹肉段 十二、单冻熟切块章鱼 第六章水产咸、干品 一、腌制品 二、咸干鱼 三、盐渍鱼 四、够鱼干片 五、鳊鲮鱼片 六、调味鱼干片 七、快餐风干鱼 八、调味烤鳊鱼片 九、香辣鱼脯 十、中上层鱼类调味干品、酱渍、糟渍、醋渍等产品的工艺方法 十一、海蜒鱼干 十二、酶香鱼干 十三、酶香大马哈鱼肉…… 第七章糟、醉制品 第八章鱼糜及鱼糜制品 第九章蒸煮袋软罐头和玻璃罐水产食品 第十章虾蟹类加工品 第十一章鱼副产品的有效利用 第十二章海藻制品加工 第十三章水产品安全与质量控制体系 参考文献

<<水产品加工新技术>>

章节摘录

版权页：（三）食品基质 微生物所处的食品基质条件不同也可影响微生物对辐照的抵抗力。

不同基质造成同一菌株D10值的主要原因就是不同的基质对微生物提供的保护作用不同。

食品中含有大量的巯基、氨基酸和磷脂类等保护微生物的物质，辐照产生的一级、二级辐照产物会首先与这些物质发生反应，生成对微生物无抑制作用的终产物，导致最终减弱了辐照对微生物的杀灭作用。

（四）酶 食品中的酶一般比微生物更能耐受电离辐射。

要求稳定贮藏而要把酶破坏的食品只靠辐射处理是不适宜的。

酶容易被热和某些化合物所钝化，将破坏微生物的辐射与热处理综合进行，非常有效。

（五）包装条件 包装条件不同，也会影响辐照对微生物的杀灭作用。

当辐照与适当的包装条件联合使用时，可大大延长食品的保存期。

目前，常用的食品包装有普通包装、真空包装和气调包装，这三种包装对辐照杀灭微生物的影响各异。

有氧存在的条件下（如普通包装），射线对微生物的杀灭作用较无氧存在（如真空包装）的条件下要强，但是氧的存在又更有利于需氧型微生物的恢复繁殖，而且当辐照剂量超过1千戈瑞时，食品就可能出现轻微的辐照味道。

而在真空包装条件下，虽然杀灭相同量的微生物需要的射线剂量大，但由于缺氧，需氧型微生物一旦被杀伤后很难再恢复繁殖，而且真空包装条件下，即使辐照剂量达到2.5千戈瑞，食品也不会出现辐照味，因而真空包装与辐照相结合是一种较为有效而理想的保存食品的手段。

（六）温度 低温下的辐射可以阻止或减缓辐射分解，可有效地防止辐照异味及口味变化，减少营养成分的损失，提高辐照食品的品质。

虽然辐照温度对辐照杀灭微生物作用的影响因菌种而异，但在一定的温度范围内，随着温度的增加，微生物对辐照的敏感性增强。

此外，冰点以下由辐照产生的一级、二级辐射产物的移动严重受限，因而导致辐射对微生物杀灭作用的减弱。

三、辐照对水产品品质的影响（一）辐照对水产品品质的影响 1.蛋白质和氨基酸 水产品蛋白质分子经辐照后会导致蛋白质变性，同时辐照也会使有些蛋白质中的部分氨基酸可能发生脱氨基、脱羧基以及氧化作用，部分蛋白质还会发生交联或裂解作用。

<<水产品加工新技术>>

编辑推荐

《水产品加工新技术》中涉及的水产品加工技术较为先进，通俗易懂，可操作性强，适合水产品加工企业技术人员阅读参考。

<<水产品加工新技术>>

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>