

<<水产品加工工艺与配方>>

图书基本信息

书名：<<水产品加工工艺与配方>>

13位ISBN编号：9787122027887

10位ISBN编号：7122027880

出版时间：2008-9

出版时间：化学工业出版社

作者：郑坚强

页数：445

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>

<<水产品加工工艺与配方>>

前言

水产品是人类食品中动物蛋白的重要来源,对促进人体健康起着重要作用。

我国是世界上的水产大国,已经连续16年位居世界第一,2005年水产品总产量占到世界总量的38%以上,且水产品人均占有量超过了世界平均水平。

近年来,水产加工逐步成为中国渔业内部支柱产业的加工业。

水产品加工企业和水产品加工产量一直在不断增长,水产品加工总产值的增长幅度大大超过总产量增加的幅度,也是我国当前最大的食品出口行业之一。

目前,我国水产品加工业取得了突破性进展,已经形成冷冻冷藏、调味休闲品、鱼糜与鱼糜制品、海藻化工、海洋保健食品等几十个产业门类。

但是,水产品加工却相对滞后,加工量仅占生产量的20%左右,远远低于世界平均水平,一些渔业发达国家加工率已达70%~80%,并且现有的水产加工品也大多为初级产品,精深加工品较少。

随着我国经济的发展,人民生活方式的改变和生活水平的提高,对水产品的需求也在不断增长。实践证明,大力发展水产品加工业,是扩大水产品消费、增加水产品出口、实现产品增值、富民强业、推动水产生产持续健康发展的根本途径。

因此尽快提高我国水产品加工行业的科技水平,缩短与先进国家的差距,促进水产品加工行业又好又快持续的发展,是摆在我国从事水产品生产者、研究者面前一个亟待解决的问题。

本书从我国水产品加工的生产实际出发,对水产品加工工艺与配方以及最新研究的新方法、新技术、新配方等方面进行了总结和整理。

可作为大中专院校食品专业的教学用书,也可作为从事水产品行业生产、研究人员等参考用书。

本书由郑州轻工业学院郑坚强主编,郑州轻工业学院司俊玲任副主编。

第1、2章由郑坚强编写,第3章、第6、7章由司俊玲编写,第4、5章由安阳工学院田萍编写,第8章由廊坊师范学院郭红珍编写,第9章由郑州轻工业学院李红编写,第10章由郑州轻工业学院安广杰编写。

全书由郑坚强统稿和审定。

由于本书涉及的学科多,内容广,加之编者水平、能力和视野有限,时间仓促,书中不足之处在所难免,敬请各位专家、同仁、读者能够包涵和赐教,并提出宝贵意见,编者将不胜感激。

本书在编写和出版过程中,得到了化学工业出版社的大力支持,同时还引用和参考了部分编著者的资料,在此一并表示感谢!

<<水产品加工工艺与配方>>

内容概要

本书是《食品工艺与配方系列》中的一个分册。
全书介绍了水产冷藏、冷冻食品加工技术，水产腌制加工，水产干制品加工，水产品的熏制加工，水产品的罐头加工，冷冻鱼糜和鱼糜制品加工，鱼粉、鱼油，其他水产品加工工艺，HACCP管理体系在水产制品生产中的应用等内容。
本书可作为大中专院校食品专业的教学、科研的教材或参考，也可供从事水产品加工方面的研究、生产、检验管理人员等参考使用。

书籍目录

第一章 绪论第一节 水产加工原料一、水产加工原料的分布和特点二、鱼贝类的肌肉组成三、水产原料的一般化学组成和特点第二节 我国水产品加工现状及发展趋势一、国内研究现状二、我国水产品加工利用方面存在的不足三、水产品发展趋势四、高新技术在水产品研究、加工中的应用第二章 水产冷藏、冷冻食品加工技术第一节 水产品保鲜的方法及种类一、空气中冷却水产品保鲜二、用冰冷却水产品保鲜三、冷海水或冷却水产品保鲜四、水产品微冻保鲜五、水产品气调保鲜六、化学保鲜第二节 水产品保活的方法及种类一、活体贮运的基础知识二、鱼类的活体贮运三、虾蟹类的活体运输四、其他水产品活体的运输第三节 水产品的冷藏一、水产品低温贮藏原理二、水产动物的死后变化第四节 水产品的冻结加工工艺一、冻前处理二、冻结三、冻后处理四、冻藏五、冻结设备六、冻藏库七、水产品冷冻加工工艺的应用八、冻结调理水产食品第五节 冷冻水产品精加工工艺一、冻对虾二、冻熟制蟹虾仁三、冻鹰爪虾仁四、冻梭子蟹五、冻烤鳗六、冻鳗片和冻大鳗七、冻海鳗片八、冻鳕鱼片九、冻淡水鱼片十、冻银鱼十一、冻鲳鱼十二、冻黄鱼和冻带鱼十三、冻河纯鱼十四、冷冻干鱼片十五、冻煮赤贝肉十六、冻蝴蝶贝十七、冻杂色蛤十八、冻文蛤肉十九、冻扇贝柱二十、冻乌贼第三章 水产腌制品加工第一节 腌制品加工原理及工艺一、腌制品加工原理二、腌制品加工工艺三、腌制加工和贮运中关键环节第二节 糟、醉制品加工原理及工艺一、糟制品的原料及其处理二、糟制材料及方法第三节 腌、糟、醉制品的加工工艺实例一、泥螺的醉制和腌制二、广东酶香鳓鱼三、鲭鱼的腌制四、鲤鱼的腌制五、带鱼的腌制六、海蜇的腌制七、鲱鱼的腌制八、鲱鱼籽的盐渍九、虾酱十、蟹酱十一、盐渍海带十二、糟醉鱼十三、糟青鱼十四、乙醇海胆酱十五、醋渍品十六、鱼鲑制品第四章 水产干制品加工第一节 干制原理第二节 干制方法和种类一、干制方法二、水产干制品的种类第三节 干制品的贮藏第四节 典型水产干制品的加工一、紫菜的加工二、淡干海带三、调味鱿鱼丝四、虾皮五、虾米六、烤鱼片七、海参干八、干贝九、鳗鲞十、烤鳗十一、墨鱼干第五章 水产品的熏制加工第一节 烟熏的目的及加工原理一、烟熏的目的二、烟熏的加工原理第二节 熏制方法一、冷熏法二、温熏法三、热熏法四、速熏法五、电熏法六、液熏法第三节 水产烟熏制品加工工艺与配方一、鲑鱼熏制品二、鲱鱼熏制品三、温熏鲑鳕四、冷熏鲑鱼五、烟熏鳕鱼六、烟熏海鳗七、冷熏淡水鱼制品八、调味熏制品第六章 水产品罐头加工第一节 水产品罐头加工贮藏原理第二节 水产品罐头加工的一般工艺一、水产罐藏原料概述及处理二、水产罐藏原料的验收三、原料的处理四、水产罐头的装罐五、水产罐头的排气六、罐头的密封七、罐头的加热杀菌与冷却八、罐头的保温检查与贮藏第三节 水产罐头加工中有关质量问题及防止措施一、硫化物污染二、血蛋白凝结三、粘罐四、茄汁鱼类罐头茄汁变暗五、玻璃状结晶六、虾肉变软第四节 各类水产罐头的加工工艺与配方一、清蒸类水产罐头加工工艺二、调味类水产罐头加工工艺三、茄汁水产罐头加工工艺四、油浸烟熏类水产罐头加工工艺五、水产软罐头食品加工工艺第七章 冷冻鱼糜和鱼糜制品加工第一节 鱼糜制品加工基本原理一、鱼糜制品的弹性形成机理二、凝胶形成及其影响因素第二节 鱼糜制品加工的辅料和添加剂一、鱼糜生产用水二、油脂三、淀粉四、植物蛋白五、明胶和蛋清六、调味品七、香辛料八、食用色素九、其他添加剂第三节 鱼糜制品加工工艺一、冷冻鱼糜生产工艺二、鱼肉蛋白质的冷冻变性及其防止方法三、鱼糜制品的加工第四节 鱼糜制品质量及其检验一、鱼糜制品的外观二、鱼糜制品的弹性第五节 各类鱼糜制品的加工工艺与配方一、鱼丸二、鱼糕三、鱼卷四、鱼肉香肠、鱼肉火腿五、海洋牛肉六、模拟蟹肉七、油炸鱼饼八、海味牛排九、鳕柳丝十、虾(鱼)片十一、鱼虾酥十二、鱼面和燕皮十三、去刺熏鱼第八章 鱼粉、鱼油第一节 鱼粉一、鱼粉的营养价值二、鱼粉原料的种类和特点第二节 鱼粉加工工艺一、原料贮藏二、鱼粉的加工工艺三、鱼粉产品的标准第三节 鱼粉的包装与贮运一、鱼粉的自发热二、鱼粉的吸湿三、鱼粉的包装与贮运第四节 特殊鱼粉及液体饲料一、食用鱼粉二、液体饲料三、生化鱼粉第五节 鱼油的生产一、原料及其贮藏二、鱼肝油的提取三、水产哺乳动物油四、鱼油的精炼五、鱼油加工产品第九章 其他水产品加工工艺第一节 蛋白胨的生产一、蛋白质的水解方法二、生化试剂蛋白胨生产工艺三、工业蛋白胨生产工艺第二节 海藻的综合利用一、褐藻胶的生产二、琼胶的生产三、碘的生产四、甘露醇的生产五、卡拉胶的生产六、海带食品加工第三节 海洋生物活性物质一、甲壳素的制备二、鱼精的利用三、海藻生物活性物质四、河豚毒素第十章 HACCP管理体系在水产制品生产中的应用第一节 HACCP体系概述一、HACCP体系的概念、优点、特点二、现代HACCP体系的组成三、HACCP体系应用的基本

<<水产品加工工艺与配方>>

步骤第二节 影响水产品的危害因素一、水产品中的生物性危害二、水产品中的化学性危害三、水产品中的物理性危害第三节 HACCP管理体系在生食水产品中的应用一、组建HACCP工作小组二、生食水产品描述三、生食水产品生产工艺四、生食水产品加工危害分析五、生食水产品HACCP计划第四节 HACCP在冷冻蒸煮去皮海虾生产中的应用一、产品描述二、生产工艺三、前提条件四、危害分析五、冷冻蒸煮去皮虾产品HACCP计划表第五节 HACCP在水产品软罐头生产中的应用一、带鱼软罐头的生产工艺及危害分析二、带鱼软罐头生产中系统的建立第六节 HACCP在鱼肉香肠生产中的应用一、危害分析二、CCP的确定与控制措施参考文献

章节摘录

第一章 绪论 第二节 我国水产品加工现状及发展趋势 一、国内研究现状 我国水产品加工的研究始于20世纪50年代末。

重点研究了海水鱼、虾的保鲜技术。

如研究海上渔获物的冰、冷却海水、微冻和药物保鲜等保鲜方法和应用。

设计制造了冷却海水保鲜船,取得明显效果,使我国海水鱼的保鲜水平达到或接近世界水平。

还重点开展了防止盐干鱼油脂氧化和海带综合利用技术的研究,采用BHA、BHT等抗氧化剂解决盐干鱼油脂氧化问题,并取得了从海带中提取褐藻胶、甘露醇和碘的成功,为建立我国海带化工产业奠定了基础。

几十年来,我国在水产加工和综合利用研究领域,一直以开发性研究为主,对基础性研究较为忽视。

与世界先进水平相比,我国基础研究方面落后。

世界上第一个水产品加工研究所(英国)“Torry Research Station”,从1928年成立就着手开始鱼、贝、虾、藻类的基础研究。

目前,在水产食品和综合利用产品开发研究方面,也取得了实用性成果。

先后开发了罐头(包括软罐头)、鱼糜制品、冷冻小包装、冷冻调理食品、鱼香肠、调味干制品、熟食品和各种复配型食品(与其他食物混合加工)、各种风味小吃等;利用生物化学和酶化学技术从低值水产品和加工废弃物中研制出一大批综合利用产品,如水解鱼蛋白、蛋白胨、甲壳素、水产调味品、鱼油制品、水解珍珠液、中华鳖精、紫菜琼胶、河豚毒素、海藻化工品等。

二、我国水产品加工利用方面存在的不足 1. 加工品比例较低,加工品质量有待提高 据FAO统计,世界水产品产量的75%左右是经过加工而后销售的。

鲜销的比例只占总产量的四分之一。

而我国目前的加工比例仅占总产量的30%左右,其中淡水水产品的加工比例更低,产量占我国总产量的50%以上的淡水水产品,加工比例不足5%,鲜销的比例超过95%。

近年来,淡水鱼养殖发展迅猛,产量急剧上升,但由于加工没跟上,鲜销又供大于求,一些地区已出现“压塘”现象,严重制约了生产的发展。

我国水产加工品的质量在近20年中有了明显的提高,有一批产品已达到世界水平,近300家出口企业产品质量达到HACCP法规的要求,但还有相当多的企业和加工品,因加工工艺或技术装备等原因,存在质量问题较多。

2. 高附加值产品少,技术含量低 大部分加工品由于技术含量低而附加值不高,只有烤鳗、精加工紫菜、模拟食品、鱼油和保健品等因其技术含量较高,产品附加值也较高。

3. 废弃物利用水平不高 在水产品加工过程中往往会产生许多废弃物,例如鱼品加工时会有鱼头、内脏、鱼鳞和鱼骨等废弃物,蟹、虾类加工往往会有大量的虾头和蟹、虾壳产生。对这些废弃物的利用,目前我国主药用来生产饲料鱼粉,对其中很有价值的成分尚未充分利用。

4. 传统产品加工技术落后、机械化程度低 我国有几千年的发展历史,有许多传统的水产风味食品,但大多以作坊式手工加工为主,加工技术落后,有的在工艺上也存在某些不足,需用现代科技手段加以改进和提高。

目前,除部分大中型加工企业外,大部分中小企业加工设备简单,仍以手工操作为主。

我国至今尚不具备鱼类加工所需的去头、去内脏、去鳞、切鱼片、成型等专业机械的生产能力。

<<水产品加工工艺与配方>>

编辑推荐

《水产品加工工艺与配方》可作为大中专院校食品专业的教学、科研的教材或参考，也可供从事水产品加工方面的研究、生产、检验管理人员等参考使用。

<<水产品加工工艺与配方>>

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>