

<<水产食品加工学>>

图书基本信息

书名：<<水产食品加工学>>

13位ISBN编号：9787122034526

10位ISBN编号：7122034526

出版时间：2008-9

出版时间：夏松养 化学工业出版社 (2008-09出版)

作者：夏松养 编

页数：349

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>

<<水产食品加工学>>

前言

水产食品营养丰富、味道鲜美，并具有低脂肪、高蛋白、营养平衡性好的特点，深受人们的喜爱，是我们摄取动物性蛋白质的重要来源之一，也是合理膳食结构中不可缺少的重要组成部分。

我国海域和内陆水域面积都很辽阔，水产资源丰富，水产品种类繁多，有鱼类、虾蟹类、头足类、贝类及藻类等。

我国海域地处热带、亚热带和温带三个气候带，鱼类有冷水性、温水性和暖水性之分，总计2500余种。

我国水产品产量约占世界总产量的二分之一，位居世界首位，2007年全国水产品产量约4800万吨，其中淡水产品产量约2100万吨，海洋捕捞产品产量1400万吨，海水养殖产品产量1300万吨。

我国的水产品加工企业和水产品加工产量不断增长，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，水产品加工已逐步成为中国渔业的支柱产业。

由于渔业生产季节性强，水产品易腐败变质，水产品的加工保藏显得尤为重要。

水产品加工是从捕捞、养殖生产到流通上市的中间环节，也是连接渔业生产和市场的桥梁。

通过各种加工技术，使水产品原料成为具有保藏性好、品种多、风味好、商品价值高的水产加工食品，满足消费者日益增长的需求。

近年来，还从海洋生物中发现对人体健康有益的生物活性物质，具有陆上动、植物罕见的功能因子，通过对水产品的精深加工，可开发多种保健功能食品，以达到增进人民健康的目的。

为了更好地开发利用我国的水产资源，总结现代科学技术发展在水产食品加工业的应用，介绍水产食品科学研究的新成果，我们在多年教学、科研及生产实践的基础上，参阅国内、外有关文献和技术资料，编写了本书，以满足教学、科研和生产的需要。

本书共分为十二章，参加编写的人员按姓氏笔画排列有：邓尚贵（绪论）、邱澄宇（第十二章）、陈小娥（第一章第八节，第八章）、陈中如（第一章第一节、第二节、第三节、第四节）、宋茹（第一章第七节，第七章）、罗红宇（第九章）、夏松养（第六章、第十一章）、奚印慈（第三章、第五章）、谢超（第十章）、董明敏（第一章第五节，第六节，第二章，第四章）。

由于编者水平有限，书中难免有疏漏和不妥之处，欢迎读者批评指正。

<<水产食品加工学>>

内容概要

本书在水产加工理论的基础上，根据目前水产加工业的发展情况，阐述了水产原料的种类特点、性质及其相关成分变化的内在因素，系统地介绍了水产品加工的基础理论、基本原理和加工方法，并结合工厂加工实例进行编写，内容比较全面、丰富，以理论指导实际，以实际验证理论，既有学术性，又有应用性，两者相辅相成。尤其是把国内、外水产食品加工研究新成果和加工新技术编入书中，并突出了国际社会关注的食品安全问题。

可供水产品加工及其相关专业的高等院校师生使用，也可供相关行业内的技术人员参考使用。

<<水产食品加工学>>

书籍目录

绪论参考文献第一章 水产食品原料第一节 水产食品原料的种类和特性。
第二节 鱼和贝类的肌肉组成第三节 水产食品原料的营养成分第四节 鱼和贝类的死后变化第五节 水产品的保活和保鲜第六节 鱼和贝类的色、香、味第七节 海洋生物活性物质第八节 海藻化学参考文献第二章 水产品低温保鲜与加工第一节 水产品低温保鲜的原理和方法第二节 水产品的冷却保鲜第三节 水产品的微冻保鲜第四节 水产品的冷冻保鲜参考文献第三章 干制水产食品第一节 水产品干制原理第二节 水产食品的干制过程第三节 水产品的干制方法第四节 水产品干制加工第五节 干制品的保藏与劣变参考文献第四章 水产腌熏制品第一节 腌制加工的原理与方法第一节 丰要腌制加工品第一节 烟熏制品参考文献第五章 冷冻鱼糜和鱼糜制品第一节 鱼糜制品加工的基本原理第二节 鱼糜制品加工的辅料和添加剂第三节 冷冻鱼糜第四节 鱼糜制品生产第五节 水产模拟食品第六节 鱼糜制品的质量评定参考文献第六章 水产罐头食品第一节 罐藏容器第二节 罐头食品加工的基本原理第三节 水产罐头的基本加工工艺第四节 水产软罐头加工工艺第五节 水产罐又制品加工参考文献第七章 海洋动物水解蛋白第一节 海洋动物蛋白酶解丁艺第二节 海洋动物水解蛋白在传统调味料中的应用第三节 利用海洋动物水解蛋白生产新型调味晶参考文献第八章 海藻加工食品第一节 海带加工食品第二节 紫菜加工食品第三节 裙带菜加工食品第四节 其他藻类加工食品参考文献第九章 海洋功能性食品第一节 海洋生物资源的保健功能第一节 鱼油功能食品第二节 海洋蛋白功能食品第四节 海藻功能食品第五节 贝类功能食品第六节 其他海洋功能食品参考文献第十章 水产食品加工新技术第一节 食品高压加工技术第二节 再组织化技术第三节 栅栏技术第四节 超临界CO₂萃取技术第五节 超微粉碎技术第六节 微胶囊化技术第七节 辐照技术第八节 微波杀菌技术第九节 真空低温油炸技术参考文献第十一章 水产品标准与质量检验第一节 水产品质量标准第二节 水产品感官榆验第三节 物理检验第四节 水产品中化学指标的检测第五节 水产原料新鲜度的测定第六节 水产品中食品添加剂的测定第七节 水产品中重金属限量的测定第八节 水产品中农药、渔药残留量的测定第九节 水产品中微生物指标的检测参考文献第十二章 水产食品安全与质量控制体系第一节 食品质量和安全管理系统的的发展第二节 水产品中的危害特征第三节 HACCP体系及其先决条件第四节 HACCP原理在水产品加工过程中的应用第五节 可追溯性要求参考文献

章节摘录

第一章 水产食品原料第一节 水产食品原料的种类和特性一、水产食品原料的种类水产食品原料是指具有一定经济价值和可供利用的生活于海洋和内陆水域的生物种类。

按其生物学特性,可分为动物性原料和植物性原料。

动物性原料主要包括鱼类、软体动物、甲壳动物、棘皮动物、腔肠动物、爬行动物和哺乳动物;植物性原料主要是藻类,经济价值较高的常见藻类主要是褐藻门(如海带、裙带菜、巨藻、马尾藻等)和红藻门(如紫菜、江蓠、石花菜、麒麟菜等)。

(一)动物性原料可作为水产食品原料的常见动物有脊椎动物门、软体动物门、节肢动物门、棘皮动物门、及腔肠动物门的某些种类。

1.鱼类鱼类是终生用鳃呼吸的水生脊椎动物。

体多呈纺锤形,常覆有保护性的鳞片;终生生活于水中,以鳃呼吸,以鳍运动。

我国产的鱼类近2900种,其中海水鱼类约2100种,淡水鱼类约800种。

最早的鱼类分类方法是穆勒(J.Muller, 1844)分类系统,他把鱼类作为脊椎动物门的一个纲;这和动物学的分类一致。

根据拉斯和林德贝尔格(1977)的分类系统,依鱼的形态结构,将鱼类分为软骨鱼纲和硬骨鱼纲。

(1)软骨鱼纲软骨鱼纲的主要特征:内骨骼全为软骨;体被盾鳞或光滑无鳞;鳃孔5~7对,分别开口于体外;雄性的腹鳍里侧具一交配器,称为鳍脚,体内受精;尾为歪尾型;鼻孔腹位;卵生、卵胎生或胎生;肠短,内具螺旋瓣。

软骨鱼纲又分为板鳃亚纲和全头亚纲。

板鳃亚纲鳃孔5~7对;背鳍如有硬棘,则固定不能竖垂;上颌不与头颅愈合;椎体分化,脊索分节地缢缩;腰带左半部与右半部愈合为一;具泄殖腔;雄性无腹前鳍脚及额上鳍脚。

全头亚纲体延长,向后细小;头侧扁;口腹位,上颌与头颅合;吻短圆锥形,或延长尖突,或延长扁平似叶状;背鳍2个,第一背鳍具有强大硬棘,能自由竖垂;体光滑,有时幼体头及背上具盾鳞;卵大,圆筒形或椭圆形;雄性除具鳍脚外,尚具腹前鳍脚及额上鳍脚。

板鳃亚纲的分布较广,印度洋、太平洋和大西洋,南半球自赤道至南纬55。

、北半球自赤道至北纬80度以上均有分布。

<<水产食品加工学>>

编辑推荐

《水产食品加工学》可供水产品加工及其相关专业的高等院校师生使用，也可供相关行业内的技术人员参考使用。

<<水产食品加工学>>

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>