

图书基本信息

书名：<<水产品加工工艺与配方/城乡快速致富丛书>>

13位ISBN编号：9787502337438

10位ISBN编号：7502337431

出版时间：2001年01月

出版时间：科学技术文献出版社

作者：吴光红

页数：422

字数：341000

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>

## 内容概要

本书共分9章，以水产品活体贮运—保鲜—各种加工技术及配方—综合利用为主线，以实用、新型、普及为主旨，以理论与工艺、配方相结合的写作特点，重点介绍了水产冷冻品、干制品、鱼糜制品、罐头制品、腌糟醉制品、烟熏制品以及鱼粉、鱼油的加工工艺与配方。

既有传统的加工技术，又有大力发展的新技术、新产品。

内容丰富，资料翔实，实用性、可操作性强。

本书适用于广大从事水产品加工的职工、技术人员以及大中专院校相关专业的师生参考使用。

#### 作者简介

吴光红，研究员，江苏省淡水水产研究所加工室主任，长期从事水产品加工技术及设备的研究与开发。  
著作有《水产食品学》、《烟熏食品》、《水产食品化学分析手册》等。  
共33篇。

## 书籍目录

第一章 水产品活体贮运?? 第一节 活体贮运的基础知识?? 一、常用的装载容器?? 二、基本运输方式?? 三、主要充氧方法?? 四、药物辅助活鱼运输?? 第二节 鱼类的活体贮运?? 一、短距离的活鱼运输?? 二、活体麻醉运输?? 三、活鱼干法运输?? 四、注意事项?? 第三节 虾蟹类的活体运输?? 一、中国对虾亲虾的运输?? 二、斑节对虾的运输?? 三、日本对虾的运输?? 四、河蟹的运输?? 五、活梭子蟹的运输?? 第四节 其他水产品活体的运输?? 一、活鳖(商品鳖)的运输?? 二、黄鳝的运输?? 三、鳗鲡的运输?? 四、泥鳅的运输?? 五、河蚌的运输?? 六、活文蛤的运输?? 七、活蚬的运输?? 八、活沙蚕的运输?? 第二章 冷却保鲜?? 第一节 鱼死后变化和保鲜原理?? 一、死后僵硬阶段?? 二、解硬作用阶段?? 三、自溶作用阶段?? 四、腐败变质阶段?? 第二节 保鲜种类及方法?? 一、在空气中冷却水产品保鲜?? 二、用冰冷却水产品保鲜?? 三、冷海水或冷盐水冷却水产品保鲜?? 四、水产品的微冻保鲜?? 五、水产品的气调保鲜?? 第三节 各类保鲜方法适用对象及原因?? 第三章 冷冻品?? 第一节 冷藏原理?? 一、水产品肌肉的组成?? 二、食品的变质?? 三、水产品的冷藏原理?? 第二节 一般冷藏加工工艺?? 一、冻前处理?? 二、冻结?? 三、冻后处理?? 四、冻藏?? 第三节 冻结设备与冷藏库?? 一、冻结设备?? 二、冷藏库?? 第四节 冻结调理鱼、虾、贝类食品?? 一、原料?? 二、辅助材料?? 三、冻结调理水产食品加工工艺流程?? 四、操作要点?? 五、质量标准?? 六、保藏和食用方法?? 第五节 诸种水产冷冻品的加工工艺?? 一、冻烤鳗?? 二、冻鳗片和冻大鳗?? 三、冻鲳鱼?? 四、冻黄鱼和冻带鱼?? 五、冻银鱼?? 六、单冻河鱼?? 七、冻鳕鱼片?? 八、冻淡水鱼片?? 九、冷冻干鱼片?? 十、冻乌贼?? 十一、冻海鳗片?? 十二、冻对虾?? 十三、冻熟制整虾仁?? 十四、冻鹰爪虾仁?? 十五、冻梭子蟹?? 十六、冻蝴蝶贝?? 十七、冻煮赤贝肉?? 十八、冻杂色蛤?? 十九、冻文蛤肉?? 二十、冻扇贝柱?? 第四章 水产干制品?? 第一节 干制原理?? 第二节 干制方法和种类?? 一、天然干制?? 二、人工干制?? 第三节 干制设备?? 一、隧道式干燥机?? 二、带式干燥机?? 三、隧道式烟道气干燥机?? 第四节 干制品的保藏?? 一、温湿度变化对水产干制品的影响?? 二、其他条件对水产干制品的影响?? 第五节 典型水产干制品的加工?? 一、墨鱼干?? 二、淡干紫菜?? 三、调味紫菜?? 四、淡干海带?? 五、虾皮?? 六、虾米?? 七、烤鱼片?? 八、海参干?? 九、干贝?? 十、鳗鲞?? 第五章 鱼糜及其制品?? 第一节 加工原理?? 一、弹性的形成?? 二、凝胶形成能及其影响因素?? 三、弹性的增强?? 第二节 加工工艺?? 一、冷冻鱼糜?? 二、鱼糜制品?? 第三节 机械设备?? 一、洗鱼机、刮鳞机?? 二、采肉机?? 三、收容桶、漂洗机、鱼糜输送泵、回转筛?? 四、精制机、精过滤机?? 五、脱水机?? 六、擂溃机、斩拌机?? 七、成型机?? 八、冷冻鱼糜生产流水线?? 第四节 质量及其检验?? 一、外观?? 二、弹性?? 第五节 各类鱼糜制品的加工工艺与配方?? 一、水发鱼圆?? 二、鱼糕?? 三、鱼肉香肠、鱼肉火腿?? 四、鱼卷?? 五、模拟蟹肉?? 六、油炸鱼饼?? 七、海味牛排?? 八、鳕柳丝?? 九、去刺熏鱼?? 十、口乐开?? 第六章 罐头制品?? 第一节 原理?? 第二节 水产罐头制品加工的一般工艺?? 一、水产罐头原料的保藏、处理及预加工?? 二、水产罐头的装罐?? 三、水产罐头的排气?? 四、罐头的密封?? 五、罐头的加热杀菌与冷却?? 六、罐头的保温检查与贮藏?? 第三节 水产罐头加工设备?? 一、罐头的排气设备?? 二、封罐设备?? 三、杀菌设备?? 第四节 水产罐头的质量检验?? 一、水产罐头的检验规则?? 二、水产罐头的感官及物理检验?? 三、水产罐头的品质成分分析?? 四、水产罐头的金属含量分析?? 五、水产罐头的商业无菌检验?? 第五节 各类水产罐头的加工工艺与配方?? 一、清蒸鲭鱼罐头?? 二、清蒸马鲛鱼罐头?? 三、凤尾鱼罐头?? 四、浓汁马面鱼罐头?? 五、红烧NB072?鱼罐头?? 六、红烧鲤鱼罐头?? 七、豆豉鲛鱼罐头?? 八、葱烤鲤鱼罐头?? 九、荷包鲫鱼罐头?? 十、咖喱鱼片罐头?? 十一、熏鱼罐头?? 十二、茄汁鱼类罐头?? 十三、油浸鲑鱼罐头?? 十四、油浸烟熏鳗鱼罐头?? 十五、油浸烟熏带鱼罐头?? 十六、鲜炸鱿鱼罐头?? 十七、酱油墨鱼罐头?? 十八、豉油海螺罐头?? 十九、红烧花蛤罐头?? 二十、清蒸对虾罐头?? 二十一、清蒸蟹肉罐头?? 二十二、清汤蛭罐头?? 第六节 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?? 第七章 腌、糟、醉制品?? 第一节 腌制品加工原理及工艺?? 一、原理?? 二、加工工艺?? 三、腌制加工和贮运中应掌握的主要环节?? 第二节 糟醉制品加工原理及工艺?? 一、概要?? 二、糟制品的原料及其处理?? 三、糟制材料及糟制方法?? 第三节 部

分腌糟醉制品的加工工艺?? 一、鲭鱼的腌制?? 二、带鱼的腌制?? 三、鲤鱼的腌制?? 四、海蜇的腌制?? 五、鲱鱼的腌制?? 六、鲱鱼籽的盐渍?? 七、虾酱?? 八、蟹酱?? 九、醉泥螺?? 十、糟醉鱼?? 十一、酒精海胆酱??第八章 烟熏制品?? 第一节 烟熏的目的及保藏原理?? 一、烟熏的目的?? 二、保藏原理?? 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 烟熏室、熏材及熏烟成分?? 一、烟熏室?? 二、熏材?? 三、熏烟成分?? 第四节 原料及其处理?? 一、原料?? 二、盐渍?? 三、脱盐?? 四、风干?? 第五节 熏制品的食用方法?? 一、香辛料和醋对熏制食品的作用?? 二、熏制品的烹调实例?? 第六节 诸种烟熏制品的生产工艺?? 一、鲱鱼冷熏制品?? 二、鲱鱼温熏制品?? 三、温熏整条鲱鱼?? 四、温熏背开鲱鱼?? 五、冷熏鲱鱼?? 六、冷熏鲑鱼?? 七、温熏鲑鱼?? 八、冷熏淡水鱼制品?? 九、调味烟熏乌贼?? 十、调味烟熏章鱼?? 十一、调味烟熏狭鳕?? 十二、调味烟熏沙丁鱼?? 十三、调味烟熏扇贝??第九章 鱼粉鱼油?? 第一节 鱼粉?? 第二节 鱼粉加工工艺?? 一、原料及其贮藏?? 二、鱼粉的制法?? 第三节 鱼粉的包装与贮运?? 一、鱼粉的包装?? 二、鱼粉的贮运?? 第四节 特殊鱼粉及液体饲料?? 一、食用鱼粉(也称浓缩鱼蛋白)?? 二、液体饲料?? 三、生化鱼粉?? 第五节 鱼肝油及水产哺乳动物油?? 一、原料及其贮藏?? 二、鱼肝油的提取?? 三、水产哺乳动物油

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>