

<<水产品加工与贮藏>>

图书基本信息

书名：<<水产品加工与贮藏>>

13位ISBN编号：9787502589073

10位ISBN编号：7502589074

出版时间：2006-9

出版时间：化学工业出版社

作者：刘红英

页数：228

字数：338000

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>

<<水产品加工与贮藏>>

内容概要

本书从水产品加工与贮藏的角度对水产品原料的基本性质、加工技术做了系统的论述。具体内容包括绪论、水产食品原料学、加工贮藏过程中的品质变化、水产品低温加工贮藏技术、水产品脱水干制加工技术、水产罐头食品加工技术、鱼糜制品加工技术、特种水产品加工技术、水产品加工新技术、化学保鲜技术。

本书可作为高等院校食品科学与工程专业的本科生、研究生用书，同时也可作为从事水产食品加工生产的科技人员和经营管理工作人员的参考用书。

<<水产品加工与贮藏>>

书籍目录

- 绪论 一、中国水产品加工业现状 二、中国今后水产品加工的发展趋势第一章水产食品原料学
 第一节概述 一、鱼类资源 二、藻类资源 第二节常见的经济水产原料 一、藻类 二、海洋鱼类 三、淡水鱼类 四、虾类 五、蟹类 六、头足类 七、贝类 第三节水产食品原料的特性 一、渔获量的不稳定性 二、水产食品原料种类和组成成分的易变性 三、水产品的营养性与功能性 四、水产品的易腐性 第四节水产食品原料的化学组成和物理组成 一、鱼类肌肉结构 二、水产食品原料的一般化学组成和特点 参考文献第二章加工贮藏过程中的品质变化 第一节加工贮藏过程中的物理变化 一、鱼类肌肉硬度的变化 二、干耗 三、冰晶长大 四、水产食品的热物理性质变化 第二节加工贮藏过程中的化学与生化变化 一、蛋白质的变性 二、脂肪的变化 第三节加工贮藏过程中色香味的变化 一、颜色的变化 二、气味的变化 参考文献第三章水产品低温加工贮藏技术 第一节鱼贝类死后的变化 一、鱼贝类死后早期的生化变化 二、死后僵硬 三、自溶与腐败 第二节水产品低温保鲜的基本原理 一、温度对微生物的作用 二、温度对酶活性的影响 第三节冷藏保鲜技术 一、冰藏保鲜 二、冷海水保鲜 三、冰温保鲜 四、微冻保鲜 第四节水产品冷冻保鲜技术 一、水产品的冻结点与冻结率 二、水产品的冻结曲线与最大冰晶生成带 三、冻结速率 四、水产品的冻结方法和冻结装置 五、水产品的冻藏及在冻藏时的变化 六、解冻 第五节水产冷冻食品的质量保持 一、T.T.T概念 二、T.T.T计算 三、冷藏链与T.T.T 第六节超冷保鲜技术 一、超级快速冷却 二、超级快速冷却的特点 三、超冷技术应用存在的问题及发展前景 参考文献第四章水产品脱水干制加工技术 第一节水产干制加工的原理 一、水分与微生物的关系 二、干制对微生物的影响 三、干制对酶活性的影响 第二节水产食品的干制过程 一、干制过程 二、影响湿热传递的主要因素 三、干制过程中食品水分状态的变化 第三节水产品的干制方法 一、日干与风干 二、热风干燥 三、冷冻干燥 四、辐射干燥 第四节水产干制品的干燥比和复水性 一、水产干制品的干燥比 二、干制品的复水性和复原性 第五节半干半潮制品 第六节几种水产品的脱水干燥保鲜介绍 一、淡干品 二、盐干品 三、煮干品 四、调味干制品 第七节干制品的保藏与劣变 一、干制品的吸湿 二、干制品的发霉 三、干制品的“油烧” 四、干制品的虫害 参考文献第五章水产罐头食品加工技术 第一节水产罐头食品生产的基本原理 一、加热对微生物的影响 二、加热对酶的影响 第二节水产罐头生产工艺 一、原料的预处理 二、装罐 三、罐头的排气 四、罐头的密封 五、罐头的杀菌 六、罐头的冷却 七、保温、检验、包装和贮藏 第三节水产罐头食品的变质 一、胀罐 二、平酸败坏 三、黑变或硫臭腐败 四、发霉 第四节罐藏容器的腐蚀 一、罐内外壁的腐蚀现象 二、镀锡薄钢板内壁的腐蚀 第五节水产食品软罐头生产工艺 一、装袋 二、热熔封口 三、杀菌冷却 参考文献第六章鱼糜制品加工技术 第一节鱼糜制品加工的基本原理 一、鱼糜制品的凝胶化过程 二、影响鱼糜制品弹性质量的因素 第二节鱼糜制品加工的辅料和添加剂 一、鱼糜生产用水 二、食用油脂 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 第三节冷冻鱼糜生产技术 一、鱼肉蛋白质的冷冻变性及其防止方法 二、冷冻鱼糜生产工艺 第四节鱼糜制品的生产 一、解冻 二、擂溃或斩拌 三、成型 四、凝胶化 五、加热 六、冷却 七、包装与贮藏 第五节鱼糜制品的主要品种及其生产工艺 一、传统鱼糜制品的生产 二、水产模拟食品 参考文献第七章特种水产品加工技术 第一节传统水产品加工技术 一、咸黄鱼 二、盐渍海参肠 三、海蜇制品 四、鱼翅 五、干海参 六、墨鱼干 七、鱿鱼干 八、鳗鱼鲞 第二节新型水产品加工技术 一、调味快餐海带丝 二、淡干紫菜饼 三、罗非鱼片冷冻加工 四、冻鹰爪虾仁 五、冻蝴蝶贝 六、冻扇贝柱 七、香辣鱿鱼 参考文献第八章水产品加工新技术 第一节玻璃化转移 一、食品的玻璃化贮藏理论 二、影响食品T_g的因素 三、水产品的玻璃化转变及应用前景 第二节食品高压加工技术 一、高压对食品成分的影响 二、高压对微生物的影响 三、高压技术在水产品加工中的应用 第三节辐照杀菌保鲜 一、概述 二、辐照的基本原理 三、食品辐照的化学与生物学效应 四、辐照保鲜技术在水产品中的应用

<<水产品加工与贮藏>>

五、辐照食品的安全性和卫生性 参考文献第九章 化学保鲜技术 第一节 化学保鲜及其应用
一、化学保鲜及特点 二、化学保鲜的应用 第二节 防腐剂 一、防腐剂的作用机理 二、常用的化学合成防腐剂 三、生物防腐剂 第三节 抗氧化剂 一、脂溶性抗氧化剂 二、水溶性抗氧化剂 三、食品抗氧化剂使用的注意事项 第四节 食盐腌制加工的原理 一、食盐保藏水产品的原理 二、影响食盐渗透速率的因素 三、腌制方法 第五节 烟熏保鲜 参考文献

<<水产品加工与贮藏>>

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>