

<<水产加工>>

图书基本信息

书名：<<水产加工>>

13位ISBN编号：9787534127632

10位ISBN编号：7534127637

出版时间：2005-11-01

出版时间：浙江科学技术出版社

作者：浙江省海洋与渔业局

页数：425

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>

<<水产加工>>

内容概要

《浙江省渔民技能培训教材：水产加工》为《水产加工》分册。主要结合当前浙江水产加工主要品种、水产加工新技术和安全卫生管理要求，重点介绍了水产加工原料、各品种加工流程与操作规程以及质量安全管理知识，并在每章内容后附有复习思考题，适合渔（农）民学习水产加工基本原理与实际操作技能，对广大水产品加工生产的管理、科研、推广和教育工作者也有一定的参考价值。

<<水产加工>>

书籍目录

绪论 第一编 水产加工原料 第一章 水产加工原料的种类和特点 第一节 鱼类 第二节 虾、蟹类 第三节 头足类、贝类和藻类 复习思考题 第二章 水产原料的肌肉结构和化学组成 第一节 肌肉组织的结构 第二节 鱼虾贝类的肌肉化学组成 复习思考题 第三章 水产动物的死后变化 第一节 初期生化变化和僵硬 第二节 解僵和自溶 第三节 细菌腐败 复习思考题 第二编 水产加工实用技术 第四章 水产品的低温保鲜和冷冻加工 第一节 水产品的冷却保鲜 第二节 水产品的微冻保鲜 第三节 水产品的冻结 第四节 水产品的冻藏 第五节 冷冻鱼类产品的加工 复习思考题 第五章 水产品干制品 第一节 干燥的关键技术 第二节 调味鱼片的加工 第三节 鱿鱼丝的加工 第四节 脱脂大黄鱼的加工 复习思考题 第六章 水产品腌制加工 第一节 腌制加工原理 第二节 水产腌制品加工 复习思考题 第七章 鱼糜制品 第一节 鱼糜加工技术 第二节 鱼肉香肠(鱼肉火腿)的加工 第三节 模拟蟹肉的加工 第四节 鱼丸的加工 复习思考题 第八章 水产调味品 第一节 鱼露的加工 第二节 蚝油的加工 复习思考题 第九章 糟醉水产品 第一节 糟醉加工的原理..... 第三编 水产品的综合利用 第四编 水产品质量安全管理 附录

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>