

<<鱼类加工实用技术>>

图书基本信息

书名：<<鱼类加工实用技术>>

13位ISBN编号：9787543326415

10位ISBN编号：7543326418

出版时间：2010-3

出版单位：天津科技翻译出版公司

作者：李光普，郑捷 主编

页数：79

字数：48000

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>

<<鱼类加工实用技术>>

内容概要

《鱼类加工实用技术》立足中国北方农村和农业生产实际，兼顾全国农业生产的特点，以推广知识、指导生产、科学经营为宗旨，以多年多领域科研、生产实践经验为基础，突出科学性、实用性、新颖性。

语言通俗易懂，图文并茂，尽量做到“看得懂、学得会、用得上”。

本丛书涉及种植、养殖、农产品加工、农产品流通与经营、休闲农业、资源与环境等多个领域，使农民在家就可以走进专家的“课堂”，学到想要了解的知识，掌握需要的技能，解决遇到的实际难题。

<<鱼类加工实用技术>>

作者简介

李光普，研究员，硕士学位。

1989年毕业于北京农业大学农产品贮藏加工专业，先后从事食品加工技术研究、生产、质量管理、技术推广、科研开发以及科研管理工作，共承担、完成多项省部级科研项目。

<<鱼类加工实用技术>>

书籍目录

第一章 鱼类概况 第一节 淡水鱼产量及营养价值 第二节 海水鱼产量及营养价值 第三节 鱼类加工利用 第二章 冷冻品 第一节 一般冷藏加工工艺 第二节 各种水产冷冻品的加工工艺 第三章 水产干制品 第一节 干制方法和种类 第二节 典型水产干制品的加工 第四章 鱼糜制品 第一节 一般工艺过程 第二节 各类鱼糜制品的加工工艺与配方 第五章 罐头制品 第一节 罐头制品的加工原理 第二节 水产罐头制品加工的一般工艺 第三节 各类水产罐头的加工工艺与配方 第六章 腌、糟、醉制品 第一节 腌制品加工原理及工艺 第二节 糟、醉制品加工原理及工艺 第三节 部分腌、糟、醉制品的加工工艺 第七章 烟熏制品 第一节 烟熏制品的加工原理 第二节 熏制水产品基本工艺 第三节 几种烟熏制品的加工工艺

<<鱼类加工实用技术>>

章节摘录

截止1999年,全国水产养殖面积达到了629万公顷,比1985年增长了59%。1999年我国水产养殖产量达2396万吨,养殖产量占水产总量的比重已从1985年的44%提高到58%,已连续12年超过捕捞产量。

随着淡水养殖生产的迅速发展,淡水鱼的产量持续地大幅增加,但是受传统生活习俗和消费习惯的影响,淡水鱼多为鲜销或活销,而在某些地区由于产量激增,淡水鱼已经远远超出人们鲜食的需要,出现了渔农“养鱼容易卖鱼难”的现象。

同时产量增加导致的价格下降也损害了渔农的利益,影响了他们的生产积极性,从而延缓了多水系地区的农业产业化进程。

国家计委、国家经贸委、农业部于2002年3月15日联合颁布的《全国食品工业“十五”发展规划》中也明确指出,我国要重点抓好淡水鱼类的加工和综合利用。

因此,探寻有效的淡水鱼加工利用途径成为充分开发利用我国丰富淡水鱼资源、增加渔农收入、促进农业产业化的当务之急,也是我国全面实现小康社会的一个重要手段。

鲢、鳙、草、鲤鱼是我国最重要的四种淡水鱼,也是产量和养殖面积最大的四种鱼,都有上千年的历史,俗称为“四大家鱼”。

在所有淡水鱼中,鲢、鳙、草鱼产量分别位居淡水鱼总产量的第一、二、三位。

据1999年统计,上述四种鱼产量达988万吨,占全年淡水鱼总量的69.4%。

鲢、鳙、草、鲤鱼等鱼种由于产量大、分布广、价格低等原因,完全可以成为淡水鱼产业化的切入点。

<<鱼类加工实用技术>>

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>