

<<农民致富大讲堂系列>>

图书基本信息

书名：<<农民致富大讲堂系列>>

13位ISBN编号：9787543327030

10位ISBN编号：7543327031

出版时间：2010-3

出版时间：天津科技翻译出版公司

作者：马丽珍 编

页数：87

字数：62000

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>

前言

鲶鱼为食肉性大型经济鱼类，鲶鱼的养殖在当今世界上颇为盛行。

鲶鱼类大多为底栖鱼类，其行为变化多端，具有食谱广、生产快、产量高、适应性和抗病力强、养殖周期短、营养丰富等特点。

鱼被国际上誉为“能使人聪明”的食品，不仅含有丰富的优质蛋白质、无机盐，鱼体内还含有丰富人体必需脂肪酸（亚油酸、 α -亚麻酸）以及二十碳五烯酸（EPA）和二十二碳六烯酸（DHA）等多种不饱和脂肪酸，它们是构成人脑的极为重要的营养素。

在我国，鲶鱼类的养殖是从20世纪50年代开始的，已成为目前淡水养殖中的一个重要品种，广布于我国黑龙江、辽河、海河、黄河、长江、珠江等水域。

天津市和北方一些地区有很大的鲶鱼养殖面积，养殖效益也很高。

鲶鱼肉质较好，味道鲜美、刺少、开胃、易消化，并有一定的药用功效，如补血、调中、益阳、促进伤口愈合等功能，特别适合老人和儿童。

目前，我国市场上淡水鱼的加工定型产品不多，主要有鱼片、鱼脯、鱼干、鱼罐头、烤鱼片、烤鱼排等产品。

<<农民致富大讲堂系列>>

内容概要

本书的作者——天津农学院马俪珍教授有较为深厚的专业理论功底，在生产实践中积累了较丰富的实践经验，同时善于将理论知识与生产实践紧密结合，有多项科研成果、丰富的肉品加工实践经验和操作技能。

全书首先介绍了鲶鱼的理化性质和保鲜方法，并着重介绍了鲶鱼鱼糜的一般加工工艺和鱼肉片、鱼肉松、鱼肉脯、烤鱼、熏鱼等鲶鱼调味干制品的加工技术，这些工艺技术均来自科学研究成果。

<<农民致富大讲堂系列>>

作者简介

马俪珍，博士，天津农学院食品科学系教授，中国畜产品加工研究会常务理事，中国农学会贮藏加工分会理事。

曾先后获得国家科委颁发的“振华科技扶贫奖励基金”、“王义锡科技扶贫奖励基金”服务奖和标兵奖；天津市优秀教师；天津市“五一”立功先进个人。

书籍目录

第一章 概述第二章 鲶鱼的理化性质 第一节 鲶鱼的化学组成 第二节 鲶鱼的运输 第三节 鲶鱼的品质检验 第四节 鲶鱼的前处理和加工特性第三章 鲶鱼的保鲜方法 第一节 低温保鲜 第二节 其他保鲜方法第四章 鱼糜制品的加工技术 第一节 鱼糜制品的一般加工工艺 第二节 冷冻鱼糜 第三节 传统鱼糜制品加工第五章 鲶鱼调味干制品 第一节 鱼肉片 第二节 鱼肉松 第三节 鱼肉脯 第四节 烤鱼 第五节 熏鱼第六章 高新技术在鲶鱼加工中的应用

章节摘录

五、鲶鱼的养殖 鲶鱼属热带性鱼类，个体大，肉多刺少，味似河鳗，并具有生长快，食性广，病害少等优良特性，是淡水鱼的优良品种。

但它的缺点是耐寒性差，当水温降至7℃以下时容易冻死，因此生长期很短，全年仅5~6个月时间。由于在自然水域不能过冬（两广除外），故在捕鱼旺季时鲜鱼上市量高度集中，造成鱼货积压，售价低廉，效益不高。

另外，鲶鱼在养殖过程中相互残杀现象严重，极大地影响了放养的密度和产量的提高。

但如果利用科学的方法养殖鲶鱼，就能获得事半功倍的效果。

1.两级放苗 刚运来的鱼苗，抵抗力弱，且规格不一。

若直接放人大塘饲养，则因鱼苗活动范围大，体力消耗多，而且所投入的饵料一时很难吃到，造成浪费，还会污染水质。

但如实行两级放苗，即先集中在小塘内精养，然后放人大塘饲养。

这样既便于管理，又可使鱼苗更好地适应新的环境，并在小塘内容易得到充足的食物，促使其快速生长。

当小塘内培育的鱼苗达到10~15厘米时，便可从塘内筛选个头大的鱼种放入大塘饲养，个头小的鱼种仍留在小塘内进行强化培育，使鱼种生长平衡，规格一致。

<<农民致富大讲堂系列>>

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>