

<<水产品加工技术>>

图书基本信息

书名：<<水产品加工技术>>

13位ISBN编号：9787802335370

10位ISBN编号：780233537X

出版时间：2008-5

出版时间：中国农业科学技术出版社

作者：郝涤非 编

页数：469

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>

<<水产品加工技术>>

内容概要

《水产品加工技术》联系生产实际。在充分挖掘水产品加工传统方法的基础上，积极吸收国内外新的加工方法与技术，重点介绍了水产品加工常用原料、水产品的特性与化学组成及死后变化、水产品各种加工技术等。该书内容通俗易懂、深入浅出，适合水产及水产品加工技术人员使用，适合高校相关专业学生学习、参考，也适合广大水产品爱好者阅读。该书实用性强，对生产实践有一定的指导作用，对高校相关专业毕业生提高就业与创业能力有积极作用，可促进广大读者对水产品加工技术的了解与应用。

<<水产品加工技术>>

书籍目录

1 绪论1.1 水产品加工的内容1.2 水产品加工的历史1.3 水产品加工的现状和发展趋势2 水产品加工常用原料2.1 水产原料概述2.2 常用水产经济动物2.3 常用水产经济植物3 水产原料的特性、化学组成及死后变化3.1 水产原料的特性3.2 化学组成3.3 水产动物的死后变化4 水产品加工常用设备及加工技术基础4.1 常用设备4.2 加工技术基础5 水产原料保鲜、保活加工技术5.1 水产原料保鲜的方法和种类5.2 水产品保活的方法和种类5.3 水产品新鲜度的感官检验6 水产冷冻食品加工6.1 水产品冻结保藏原理6.2 水产冷冻食品的加工工艺6.3 水产冷冻食品加工实例7 水产腌制品加工7.1 腌制加工原理7.2 腌制过程的质量变化7.3 水产腌制品加工实例7.4 提高水产腌制品品质的措施8 水产干制品加工8.1 干制加工原理8.2 干制方法和品质变化8.3 干制品加工工艺与实例9 水产熏制品加工9.1 加工原理9.2 熏制方法9.3 烟熏制品9.4 烟熏制品发展方向10 水产罐头食品加工10.1 罐头保藏历史及微生物的耐热性10.2 水产罐头的生产工艺10.3 加工实例10.4 罐头软包装生产新技术11 鱼糜及鱼糜制品加工11.1 概述11.2 凝胶的形成11.3 冷冻鱼糜11.4 鱼糜制品11.5 加工实例12 名贵水产品加工12.1 鱼翅的加工12.2 鱼肚的加工12.3 海参的加工12.4 鲍鱼的加工12.5 扇贝的加工12.6 冷冻烤鳗加工12.7 乌鱼蛋加工13 鱼贝类内脏的综合利用13.1 鱼肝油的提取13.2 鲱鱼鱼子酱的加工13.3 鱼鳔胶生产13.4 河豚毒素提取13.5 制作专用肥料14 鱼头、鱼骨、鱼鳞、鱼皮的综合利用14.1 明骨的加工14.2 鱼排的生产14.3 鱼鳞、鱼皮的综合利用14.4 鱼粉的加工14.5 淡水鱼加工废弃物综合利用途径15 虾、蟹、贝废弃物的综合利用15.1 甲壳素的制备15.2 虾头调味料的生产15.3 利用扇贝边制备牛磺酸15.4 淡水小龙虾综合利用实例16 水生植物的加工与利用16.1 海藻食品加工16.2 海藻的综合利用16.3 水生高等植物的加工利用17 即食水产品加工17.1 我国主要菜系及水产名菜简介17.2 粤菜水产食品17.3 鲁菜水产食品17.4 川菜水产食品17.5 淮扬菜水产食品17.6 闽菜水产食品17.7 浙江菜水产食品17.8 湘菜水产食品17.9 徽菜水产食品17.10 豫菜水产食品17.11 大众菜谱中水产食品18 水产品HACCP安全保证体系和水产品质量检验标准18.1 水产品HACCP安全保证体系18.2 HACCP体系实施步骤和前提基础条件18.3 水产品质量检验标准附录附录1 淡水鱼类卫生标准GB 2736—1994附录2 海水鱼类卫生标准GB 2733—1994附录3 海水贝类卫生标准GB 2744—1996附录4 头足类海产品卫生标准GB 2735—1994附录5 海水贝类干制品卫生标准GB 16324—1996附录6 干明太鱼卫生标准GB 10144—1988参考文献

<<水产品加工技术>>

章节摘录

1 绪论 伴随着经济的发展和科技的进步,我国的渔业持续、高速发展,产量和质量都不断迈向新的台阶。在此情况下,水产品加工技术也需不断继承和创新,方可跟上时代之步伐,以促进水产业的良性、健康发展。

1.1 水产品加工的内容 水产品加工是用物理、化学、微生物学或机械方法保藏和加工水产品的过程。

目的在于防止水产品的腐败变质,并提高其利用价值。

水产品加工主要包括保鲜、食品加工和非食品加工三个方面。

保鲜的目的在于防止水产品在生产、加工、流通过程中腐败变质,保持其良好鲜度。

水产品加工目标以食品为主,水产食品加工是利用先进的设备与技术,将生活在海洋和内陆水域中有经济价值的水产动、植物原料加工成适合消费者食用的成品与半成品的过程。

非食品加工是指利用各种食用价值和商品价值低的水产品、水产品加工废弃物或水产动、植物体的某些组织成分为原料所进行的加工,主要产品为饲料、医药和化工产品,如鱼粉、浓鱼汁、鱼油、鱼肝油、鱼胶、藻胶、甲壳质、水产皮革以及工艺品等。

水产动物原料以鱼类为主,其次是虾蟹类、头足类、贝类等;水产植物原料以藻类为主。

动物界中28个主要的动物门有26门生活于水中,其中8门为完全水生,海洋中还有大量的藻类和其他微生物。

丰富而多样化的水产资源,为水产食品的加工与开发提供了物质基础。

.....

<<水产品加工技术>>

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>