

<<海珍品>>

图书基本信息

书名：<<海珍品>>

13位ISBN编号：9787810669177

10位ISBN编号：7810669176

出版时间：2005-10

出版时间：中国农业大学出版社

作者：赵艳珍

页数：315

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

随着我国水产养殖业的快速发展和人民生活水平的不断提高,广大城乡居民对清理“餐桌污染”、确保水产食品质量安全的要求日益强烈。尤其在中国加入WTO后,对水产品质量提出了更高的要求,它直接关系到水产养殖业的可持续发展,无公害的优质水产品将成为国际市场的首选产品。

农业部组织实施“中国无公害水产品行动计划”,该计划主要包括建立水产品养殖安全监管制度,建立水产品市场准入制度,建立水产品加工行业的HACCP(危害分析和关键控制点)安全生产体系等。

随着人们对自身健康重视程度的日益提高,无公害水产品的推广普及已是大势所趋。为了对国内外的广大消费者负责,为了确保渔业行业的可持续发展,我们的生产者、加工企业、质检机构、行业主管部门应该痛下决心,从根本上彻底解决水产品质量安全问题。

为此我们组织编写了《无公害农产品高效生产技术丛书·海珍品》一书。

全书共分四篇,主要包括无公害水产品概述;无公害贝类的高效生产技术;无公害海水蟹类的高效生产技术;无公害海参、海胆、海蜇、海马的高效生产技术。

本书由河北农业大学水产学院副教授赵艳珍老师主编,副教授李豫红老师、讲师李凤晨老师任副主编。

第一篇第一、二章由副教授齐遵利老师编写,第三、四章由副教授王丽敏老师编写;第二篇第五、十章由副教授袁春营老师编写,第六章由副教授邢光敏老师编写,第七、八章由副教授李豫红老师编写,第九章由阎莹老师编写;第三篇第十一、十二、十三章由讲师李凤晨老师编写;第四篇第十四、十七章由副教授赵艳珍老师编写,第十五章由副教授申淑琦老师编写,第十六章由讲师安鑫龙老师编写。

## 内容概要

《海珍品》随着我国水产养殖业的快速发展和人民生活水平的不断提高，广大城乡居民对清理“餐桌污染”、确保水产食品质量安全的要求日益强烈。

尤其在中国加入WTO后，对水产品质量提出了更高的要求，它直接关系到水产养殖业的可持续发展，无公害的优质水产品将成为国际市场的首选产品。

农业部组织实施“中国无公害水产品行动计划”，该计划主要包括建立水产品养殖安全监管制度，建立水产品市场准入制度，建立水产品加工行业的HACCP（危害分析和关键控制点）安全生产体系等。

随着人们对自身健康重视程度的日益提高，无公害水产品的推广普及已是大势所趋。

为了对国内外的广大消费者负责，为了确保渔业行业的可持续发展，我们的生产者、加工企业、质检机构、行业主管部门应该痛下决心，从根本上彻底解决水产品质量安全问题。

为此我们组织编写了《无公害农产品高效生产技术丛书·海珍品》一书。

## 书籍目录

第一篇 无公害水产品概述第一章 无公害水产品的含义及其养殖意义第二章 无公害水产品养殖模式第三章 无公害水产品生产操作技术规范第四章 无公害海珍品的质量要求和卫生检验第二篇 无公害贝类高效生产技术第五章 无公害贻贝高效生产技术第一节 贻贝的基础知识第二节 贻贝的半人工采苗第三节 贻贝的养成第六章 无公害扇贝高效生产技术第一节 海湾扇贝高效生产技术第二节 栉孔扇贝高效生产技术第三节 虾夷扇贝高效生产技术第七章 无公害牡蛎高效生产技术第一节 牡蛎的基础知识第二节 牡蛎的苗种生产第三节 牡蛎的养成第四节 牡蛎的收获与加工第八章 无公害蚶高效生产技术第一节 泥蚶高效生产技术第二节 魁蚶高效生产技术第三节 毛蚶高效生产技术第九章 无公害文蛤高效生产技术第一节 文蛤的基础知识第二节 文蛤的苗种生产第三节 文蛤的养成第十章 无公害鲍高效生产技术第一节 鲍的基础知识第二节 鲍的苗种生产第三节 鲍的养成第三篇 无公害海水蟹类高效生产技术第十一章 无公害梭子蟹高效生产技术第一节 梭子蟹的基础知识第二节 梭子蟹的苗种培育第三节 梭子蟹的养成第四节 梭子蟹的收获与运输第十二章 无公害青蟹高效生产技术第一节 青蟹的基础知识第二节 青蟹的苗种培育第三节 青蟹的养成第四节 青蟹的收获与运输第十三章 无公害日本鲟高效生产技术第一节 日本鲟的基础知识第二节 日本鲟的苗种培育第三节 日本鲟的养成第四篇 无公害其他海珍品高效生产技术第十四章 无公害刺参高效生产技术第一节 刺参的基础知识第二节 刺参的育苗技术第三节 刺参的养殖技术第四节 刺参的增殖技术第五节 刺参的收获与加工第六节 经济效益与存在的问题第十五章 无公害海胆高效生产技术第一节 海胆的基础知识第二节 海胆的人工育苗第三节 海胆的增殖第四节 海胆的全人工养殖第五节 海胆的加工第十六章 无公害海蜇高效增生产技术第一节 海蜇的基础知识第二节 海蜇的人工育苗技术第三节 海蜇的人工养殖技术第四节 海蜇的加工第十七章 无公害海马高效生产技术第一节 海马的基础知识第二节 海马的人工育苗第三节 海马的养殖技术第四节 海马的收获、贮藏与利用参考文献

## 章节摘录

2. 无公害食品(无公害农产品)、绿色食品和有机食品的区别 (1) 标准上的差异: 无公害农产品执行的是国家质检总局发布的强制性标准及农业部发布的行业标准、产品标准、环境标准和生产资料使用准则, 为强制性国家或行业标准, 生产操作规程为推荐性行业标准, 无公害农产品是解决食用农产品消费的基本安全问题, 其质量标准较宽; 绿色食品执行的是农业部的推荐性行业标准, 绿色食品标准包括环境质量、生产技术、产品质量和包装贮运等全程质量控制标准, 绿色食品质量标准较高, 大体相当于现在欧洲市场上中等消费水平; 有机食品执行的是以国际有机农业运动联盟(IFOAM)的“有机农业和产品加工基本标准”为代表的民间组织标准和各国政府推荐性标准并存, 由于有机食品在我国尚未形成消费群体, 产品主要用于出口, 虽然我国也发布了一些有机食品的行业标准, 但我国的有机食品执行的标准主要是出口国要求的标准, 具有国际性。

(2) 技术要求不同: 无公害农产品在生产过程中允许限量使用化学合成物质, 生产资料符合国家标准和法规要求; 绿色食品的生产资料要符合6项绿色食品生产资料通用性准则(农药、肥料、兽药、饲料及饲料添加剂、食品添加剂和动物卫生准则等), 要求加工主要原料是绿色食品原料产品, A级绿色食品在生产过程中允许限量使用限定的化学合成物质, AA级绿色食品在生产过程中不允许使用任何人工合成的化学物质; 有机食品在生产过程禁止使用任何人工合成的化学物质, 生产资料和原料必须是同一生产体系内部循环的自然物质。

(3) 颁证组织不同: 无公害农产品的颁证组织是农业部农产品质量安全中心; 绿色食品的颁证组织是中国绿色食品发展中心; 有机食品的颁证组织是国际有机食品认证委员会, 中国主要的认证机构是国家环境保护总局有机食品认证中心和中绿华夏有机食品认证中心, 另外也有一些国外有机食品认证机构在我国发展有机食品的认证工作, 如德国的BCS。

.....

#### 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>