

<<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：9787030323255

10位ISBN编号：7030323254

出版时间：2012-1

出版时间：科学出版社

作者：郝涤非 主编

页数：284

字数：450000

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》内容包括水产品的特性与化学组成及死后变化、鱼类的质构、水产品保鲜保活技术、水产食品各种加工技术、水产品综合利用技术、水产品的质量控制、水产品加工实验实训项目等。

本书特点是结合生产实际，跟踪先进技术，深入浅出，图文并茂，能够激发学习兴趣。

《水产品加工技术》适合作为食品、生物技术、水产类等专业的高职高专教材，也可供相关行业的技术人员参考。

<<水产品加工技术>>

书籍目录

- 前言?
- 第1章 绪论
 - 1.1 引言
 - 1.2 水产品加工的内容、历史、现状和发展趋势
- 第2章 水产品的特性、化学组成与死后变化
 - 2.1 水产原料的特性
 - 2.2 鱼贝类的肌肉组成
 - 2.3 鱼贝类的化学组成
 - 2.4 水产动物的死后变化
- 第3章 鱼类的质构
 - 3.1 食品质构的基本概念
 - 3.2 质构的评定方法
 - 3.3 鱼肉质构的特点及其影响因素
 - 3.4 鱼肉质构的测定方法
 - 3.5 贮藏加工过程中的质构变化
- 第4章 水产品保鲜、保活技术
 - 4.1 水产品保鲜技术
 - 4.2 水产品保活技术
- 第5章 水产冷冻食品加工
 - 5.1 水产品冻结保藏的原理
 - 5.2 水产冷冻食品的生产技术和冻结装置
 - 5.3 水产品加工案例
- 第6章 水产干制品加工
 - 6.1 干制加工及保藏的原理
 - 6.2 水产品的干制方法
 - 6.3 水产干制品加工种类
 - 6.4 干制品的保藏与劣变
 - 6.5 干制品加工工艺与实例
- 第7章 水产腌制品加工
 - 7.1 食盐腌制加工的原理
 - 7.2 腌制的方法
 - 7.3 腌制过程的质量变化
 - 7.4 主要腌制品的加工
 - 7.5 腌制加工和贮运中应注意的事项
 - 7.6 腌制水产品卫生标准
 - 7.7 提高水产腌制品品质的措施
- 第8章 水产烟熏制品加工
 - 8.1 熏制加工原理
 - 8.2 熏制过程
 - 8.3 熏制方法
 - 8.4 烟熏制品
 - 8.5 烟熏制品发展方向
- 第9章 水产罐头食品加工
 - 9.1 罐头食品加工的基本原理
 - 9.2 罐头容器

<<水产品加工技术>>

- 9.3 水产罐头的生产工艺
- 9.4 主要水产罐头制品
- 9.5 罐头软包装生产新技术
- 9.6 罐藏水产品的腐败因素及质量控制
- 第10章 鱼糜与鱼糜制品加工
 - 10.1 鱼糜加工
 - 10.2 鱼糜制品加工的基本原理
 - 10.3 鱼糜制品的辅料及添加剂
 - 10.4 鱼糜制品的主要品种及其生产工艺
 - 10.5 水产模拟食品
 - 10.6 鱼糜制品的质量评定
 - 10.7 鱼糜制品生产新技术
- *第11章 鱼粉加工
 - 11.1 鱼粉原料
 - 11.2 鱼粉生产工艺
 - 11.3 鱼粉产品标准
 - 11.4 鱼粉的包装与贮运
 - 11.5 特殊鱼粉
- *第12章 海藻加工
 - 12.1 食用海藻的预处理
 - 12.2 海带食品加工
 - 12.3 紫菜食品加工
 - 12.4 裙带菜食品加工
 - 12.5 褐藻胶生产
 - 12.6 碘的生产
 - 12.7 卡拉胶生产
 - 12.8 琼胶生产
- 第13章 水产调味料生产
 - 13.1 鱼露
 - 13.2 虾类调味料
 - 13.3 抽出型天然海鲜调味料
 - 13.4 水产品水解动物蛋白(水产hap)
- 第14章 水产品中生物活性物质的利用
 - 14.1 甲壳素的利用
 - 14.2 河豚毒素的利用
 - 14.3 牛磺酸
 - 14.4 鲨鱼软骨素
 - 14.5 n-3多不饱和脂肪酸
 - 14.6 螺旋藻保健食品
- 第15章 水产品的质量的控制
 - 15.1 水产品原料的卫生 and 安全性
 - 15.2 haccp在水产品加工过程中的应用
 - 15.3 水产品加工常用标准
- 第16章 水产品加工实验实训
 - 16.1 鲜鱼的感官鉴定
 - 16.2 冷冻鱼糜及鱼糜制品的生产
 - 16.3 新鲜草鱼鱼肉丸的加工

<<水产品加工技术>>

16.4 鱼肉香肠的加工

16.5 即食鱼仔的加工

16.6 调味鱼片的加工

16.7 鱼肉松的加工

16.8 鱼罐头的加工

*16.9 罗非鱼下脚料的综合利用

主要参考文献

<<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>