

<<河豚鱼及其加工利用>>

图书基本信息

书名：<<河豚鱼及其加工利用>>

13位ISBN编号：9787109052888

10位ISBN编号：7109052885

出版时间：1998-03

出版时间：中国农业出版社

作者：林美娇

页数：194

字数：145000

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>

<<河豚鱼及其加工利用>>

内容概要

河豚鱼是一种经济价值较高的水产品。

据测定，每百克河豚鱼肉中蛋白质含量达18.7克，比黄鱼、草鱼等经济质量高，而脂肪含量仅为0.26克，是鱼类中脂肪含量最低的一种。

河豚鱼还含有丰富的维生素B1、维生素B12以及硒、锌等多种有益的微量元素。

并因为它的肉质洁白、细，我国沿海部分地区渔民把它当成上等佳肴。

日本有“拼死吃河豚”之说，这是因为河豚尽管味美，但它的表皮、内脏，特别是卵巢等部位却含有剧毒，食用河豚如果加工处理不当即可引起中毒，甚至丧生。

因此，我国现行的食品卫生法规定禁止食用。

但是，河豚的毒素如果经过科学的提取，却可变废为宝，在医学上极有应用价值，国际上每克河豚鱼毒素的价格高达6万美元。

我国沿海河豚鱼资源较为丰富，黄海、东海有许多优良品种，目前河豚的养殖在我国也具有一定规模，如何充分并安全地开发利用这一宝贵的渔业资源，已引起了有关部门及渔业科技工作者的关注。

1992年，国家水产品质量监督检验中心承担了农业部渔业局下达的“河豚鱼加工”课题。

1993年底，卫生部、农业部联合组成“全国河豚鱼卫生管理协作组”，作了多次河豚鱼有关情况的报告，并举办了有卫生和水产系统的许多同志参加的培训班。

为满足河豚鱼出口检验的需要，国家商检局也举办过多期培训班。

通过上述工作，我们对河豚鱼的认识加深，并感到应尽快开发国内市场。

搞好河豚鱼资源的开发利用和安全卫生管理，首先要让有关管理和科技方面的人员较全面了解河豚鱼的知识。

在农业部渔业局的支持下，以国家水产品质量中心李晓川同志为主，编写了这本《河豚鱼及其加工利用》，供从事河豚鱼鉴别检验、养殖、加工、餐饮和管理各方面以及对河豚鱼有兴趣的人员阅读，也可作有关人员的培训教材。

<<河豚鱼及其加工利用>>

书籍目录

第一章 食用河豚的历史及其名称的演变 一、河豚美食的历史 二、河豚的名称 第二章 河豚鱼的分类、分布与鉴别 一、河豚鱼分类的研究简介 二、河豚鱼的生物学分类知识 三、河豚鱼的形态结构及生态习性 四、我国常见东方鲀的种类特征及其分布 五、非东方鲀属的经济河豚鱼 六、小结 第三章 河豚鱼的捕捞与养殖 一、渤海、黄海、东海河豚鱼的分布和渔场、渔期 二、河豚鱼的捕捞 三、河豚鱼的养殖 四、养殖河豚鱼营养要素的研究 五、河豚鱼养殖业的展望 第四章 河豚毒素及中毒 一、河豚毒素的研究 二、河豚毒素的化学结构与特性、产生机理 三、河豚毒素的提取 四、河豚毒素的毒理及药理的研究 五、河豚鱼的毒性分布 六、河豚毒素的测定 七、河豚鱼中毒的症状及处理 第五章 河豚鱼的加工利用 一、河豚鱼的保鲜、保活技术及冷冻加工 二、鲜河豚鱼的剖割处理 三、河豚鱼干制品的加工 四、河豚鱼干制品加工良好生产规范 五、河豚鱼的综合加工利用 六、河豚鱼的药用 第六章 河豚鱼的安全卫生管理 一、日本河豚鱼管理历史沿革及法规 二、我国河豚鱼的出口管理 三、我国河豚鱼安全卫生管理及其展望 附录 附录1 日本河豚销售营业管理条例 附录2 日本河豚营业的管理措施 附录3 日本厚生省食品卫生规定 参考文献

<<河豚鱼及其加工利用>>

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>