

<<无公害水产品加工综合技术>>

图书基本信息

书名：<<无公害水产品加工综合技术>>

13位ISBN编号：9787109079748

10位ISBN编号：7109079740

出版时间：2003-1

出版时间：第1版(2003年1月1日)

作者：汪涛

页数：329

字数：267000

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>

<<无公害水产品加工综合技术>>

内容概要

本书主要介绍了无公害水产品加工的意义、要求及发展前景；水产食品原料；无公害水产品加工工艺及质量管理；利用现代生物工程技术对水产加工废弃物进行综合利用等技术。书后附有有关技术资料和国家标准。

<<无公害水产品加工综合技术>>

书籍目录

第一章 无公害水产品加工的定义、要求及发展前景 一、无公害水产品的定义 (一) 无公害水产品的定义 (二) 无公害水产品、绿色水产品、有机水产品的区别与联系 二、无公害水产品的生产技术介绍 (一) 无公害水产品产地生态环境质量要求 (二) 无公害水产品生产技术规范 (三) 无公害水产品质量要求 三、无公害水产品的管理内容 (一) 无公害水产品的标志管理 (二) 无公害水产品生产基地管理 (三) 无公害水产品推荐生产资料的管理 (四) 无公害水产品的质量监督管理 (五) 无公害水产品的市场管理 四、无公害水产品的发展前景 (一) 发展无公害水产品符合世界潮流 (二) 发展无公害水产品符合我国的宏观政策 (三) 发展无公害水产品具有巨大的市场容量和潜力 (四) 发展无公害水产品具有较高的经济和社会效益 (五) 建立HACCP质量控制体系符合发展无公害水产品的要求 第二章 水产食品原料 一、动物性原料 (一) 腔肠动物 (二) 软体动物 (三) 节肢动物 (四) 棘皮动物 (五) 鱼类 (六) 爬行纲 二、植物性原料 (一) 海带 (二) 裙带菜 (三) 巨藻 (四) 马尾藻 (五) 紫菜 (六) 江蓠 (七) 麒麟菜 第三章 水产冷冻食品加工工艺 概述 一、水产品的冷却保鲜 (一) 冰冷却法 (二) 低温海水冷却法 第四章 水产干制加工技术 第五章 水产腌制加工技术 第六章 水产熏制技术 第七章 鱼糜制品的加工技术 第八章 水产罐头食品加工工艺 第九章 藻类食品加工 第十章 利用现代生物工程技术以水产加工废弃物进行综合利用 附录 中华人民共和国水产行业标准主要参考文献

<<无公害水产品加工综合技术>>

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>