

<<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：9787122064660

10位ISBN编号：7122064662

出版时间：2009-8

出版时间：化学工业出版社

作者：吴云辉 编

页数：207

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

本书基于水产品的原料种类、加工特性，并结合最新水产品加工发展知识，介绍了水产品的实用加工技术，内容包括水产品冷冻食品加工，水产品干制加工和水产品腌、熏制品加工，鱼糜制品加工，水产罐制品加工，水产调味品加工，海藻食品加工以及水产品综合利用等，并附有相关的实验实训项目，以便学生能实践加工水产品的操作。

本书适合作为食品类专业、水产品加工及其相关专业的高职高专教材，也可供水产品加工行业的技术人员参考。

<<水产品加工技术>>

书籍目录

第一章 绪论 【学习目标】 一、水产品的特性与水产品加工目的 二、水产加工品的种类 三、水产品加工行业在食品工业中的地位 四、目前水产品加工现状与发展方向 【本章小结】 【复习思考题】第二章 水产品原料概述 【学习目标】 第一节 水产品动物原料的营养成分 一、鱼体的组成 二、鱼贝类蛋白质组成 三、鱼贝类的脂质 四、鱼贝类的糖类 五、提取物成分 六、鱼贝类的维生素 七、鱼贝类的无机质 第二节 海藻的营养成分 一、海藻的一般成分 二、海藻生物多糖 第三节 鱼贝类的色、香、味 一、鱼贝类的颜色 二、鱼贝类的呈味物质 三、鱼贝类的气味 第四节 水产原料中的生物活性物质 一、活性肽 二、牛磺酸 三、鲞试剂及其鲞素 四、n3多不饱和脂肪酸 五、甲壳质及其衍生物 六、抗肿瘤活性物质 七、其他生理活性物质 第五节 水产原料中的有毒物质 一、河豚毒素 二、贝类毒素 第六节 鱼、贝类死后变化及鲜度判断 一、死后僵硬阶段 二、自溶阶段 三、腐败阶段 四、鲜度判断 【本章小结】 【复习思考题】第三章 水产冷冻食品 【学习目标】 第一节 水产品保鲜方法 一、水产品的保活保鲜方法 二、低温保鲜方法 三、化学保鲜法 四、气调保鲜法 五、辐射保鲜法 第二节 食品冻结储藏 一、食品冻结储藏原理 二、冻结方法 三、食品在冻结时和冷冻储存中的变化 四、冷冻食品的储藏期限与T₁T₂T₃概念 五、解冻 第三节 水产冷冻食品与水产冷冻调理食品 一、水产冷冻食品的加工工艺 二、常见几种水产品冷冻食品和冷冻调理食品加工介绍 【本章小结】 【复习思考题】第四章 水产干制品和腌、熏制品 第五章 鱼糜制品加工 第六章 水产罐藏制品 第七章 水产调味料 第八章 海藻食品 第九章 水产品综合利用 第十章 水产加工技术实验实训项目 参考文献

<<水产品加工技术>>

章节摘录

第一章 绪论 【学习目标】 1. 了解水产品的特性与水产品加工目的； 2. 掌握水产品加工的种类（大类）； 3. 了解目前水产品加工现状与发展方向。

一、水产品的特性与水产品加工目的 水产品常是指水生经济动植物，包括海、淡水的鱼类、甲壳类、软体动物类。

腔肠动物类、棘皮动物类及海藻类中的经济品种等。

水产品加工包括水产食品加工和水产品综合利用加工。

水产品具有丰富的营养物质，许多水产品还有一定的医疗保健功能或具有特殊风味。

水产品的特性是种类繁多、渔获量不稳定、易腐败变质，因此必须对捕获的水产品及时进行加工。

水产品加工就是采用物理、化学或微生物等方法保藏新鲜水产品和对水产品进行加工，以达到保藏、保质、增值的目的。

严格说，保鲜起的是保质作用，是最大限度地保持水产品的的新鲜状态，防止腐败变质，以维护其固有的营养价值和独特美味。

加工则主要起保质、增值作用。

利用水产品，加上其他辅助材料，加工成为品种多、营养风味好、便于食用和储运销售，因而更具有食用和利用价值的产品。

目前常提到的水产品深加工应属于具有增质和增值双重作用的加工。

<<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>