

<<海藻食品加工技术>>

图书基本信息

书名：<<海藻食品加工技术>>

13位ISBN编号：9787122159328

10位ISBN编号：7122159329

出版时间：2013-3

出版时间：化学工业出版社

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>

<<海藻食品加工技术>>

前言

我国海域辽阔，地处温带、亚热带和热带，有着丰富的海藻资源。

常见的绿藻类有浒苔、石莼、礁膜和蕨藻；褐藻类有海带、裙带菜、昆布、萱藻、绳藻、马尾藻、羊栖菜和鹅肠菜；红藻类有紫菜、江蓠、石花菜、鸡毛藻、鸡冠菜、角叉藻、海萝、沙菜和麒麟菜等。这些常见的海藻除少数已用做食品以及部分用来制造褐藻胶、卡拉胶和琼脂外，绝大部分还没有开发利用，长期沉睡大海，实属可惜。

从我国的海藻生产情况来看，海带的生产目前仍居世界第一，但出于加工利用较差，有停滞不前的趋势。

今天我国正处在开放、改革和振兴经济的新时期，随着社会的发展，传统的加工工艺已满足不了人们的需要，特别是海藻养殖业的飞速发展，给海藻加工业提出了新的更高的要求，也为海藻加工业带来更为广阔的发展空间。

各种各样的藻类食品应运而生，尤其是各种快餐食品、休闲食品、营养食品和保健食品，如雨后春笋般涌向市场。

为了使人们了解海藻的价值，开发应用我国丰富的海洋资源，使它为我国社会主义建设服务，特编写此书。

本书主要介绍了以海带、紫菜、裙带菜、羊栖菜、螺旋藻、绿藻等海藻为原料或以上述海藻为主要原料的各种食品加工技术，本书参考了近年来出版的相关专著以及发表在国内期刊的科研论文，对书中每个产品的生产工艺及操作技术要点都进行了认真的推敲修改，使其更具实用性和可操作性。

由于种种原因未能将参考文献一一列出，在此对这些成果的作者一并致谢。

本书文字简练，条理清晰，通俗易懂，重点突出，理论和实际相结合，具有实用性和可操作性。

本书可供我国从事海藻食品加工的企业、从事海藻新产品开发研究的科研人员、管理人员及有关院校食品专业师生阅读参考。

由于编者学识和水平所限，书中错误和不足之处在所难免，敬请同行和广大读者批评指正。

编者2012年8月

<<海藻食品加工技术>>

内容概要

《海藻食品加工技术》简要介绍了我国海藻的资源情况、营养价值、采收及功用，重点介绍了以海带、紫菜、裙带菜、羊栖菜、螺旋藻、绿藻、马尾藻、江蓠等海藻为原料或以上述海藻为主要原料的各种食品加工技术。

《海藻食品加工技术》可作为我国进行海藻食品加工的企业进行海藻食品生产加工的指导书，也可作为从事海藻新产品开发研究的科研人员、管理人员及有关院校师生的参考书。

<<海藻食品加工技术>>

书籍目录

第一章 海藻资源及营养价值 第一节 我国的经济藻类及其特点 一、藻类资源的特点 二、我国的经济藻类 第二节 藻类食物的营养价值 一、蛋白质和氨基酸 二、糖类 三、脂肪 四、维生素 五、无机质 第三节 海藻的采收 一、海带的收割 二、紫菜的收获 三、裙带菜的收割 四、石花菜的收获 五、江蓠的收获 六、羊栖菜的收割 七、麒麟菜的收获 八、螺旋藻的采收 第四节 藻类食物的功用 一、概述 二、海藻的保健作用 第五节 海藻食品的发展概况及其发展前景 一、海藻食品的开发现状 二、海藻功能食品的发展现状 三、海藻食品添加剂的发展现状 四、海藻再生资源的开发利用现状 五、海藻的其他应用 六、海藻食品的发展前景 第二章 海带食品加工技术 第一节 海带饮料 一、海带全浆 二、酶解海带饮料 三、海带活性碘饮料 四、固体海带晶 五、海带发酵饮料 六、海带保健饮品 七、富碘无腥海带饮料 八、海带保健茶 九、海带营养茶 十、海带浓缩汁 十一、海带营养液 十二、海带清凉饮料 十三、海带饮料 十四、海带汁饮料 十五、鲜罗汉果海带复合固体饮料 十六、苹果海带复合饮料(一) 十七、苹果海带复合饮料(二) 十八、混合发酵海带饮料 十九、瑄溪蜜柚海带复合果汁 二十、海带芒果复合果汁饮料 二十一、玉米海带果仁即食糊 二十二、海带绿豆营养糊 二十三、海带椰汁复合饮料 二十四、海带菠萝复合果汁饮料 二十五、番茄草莓海带复合饮料 二十六、番茄海带富碘复合汁 二十七、海带冰淇淋 二十八、低热量海带冰淇淋 第二节 海带酱 一、海带酱 二、海带牛肉辣酱 三、海带花生营养调味酱 四、海带豆瓣酱 五、海带豆酱 六、海带蒜蓉营养酱 七、风味海带酱 八、海带保健酱 九、海带辣椒酱 十、海带鱿鱼复合海鲜营养酱 十一、海带黑木耳营养酱 十二、富碘海带香辣酱 十三、西瓜海带酱 第三节 海带面制品 一、海带绿豆保健鲜湿面 二、海带挂面 三、海带富锗鲜湿面条 四、海带煮面 五、马齿苋海带营养面条 六、海带三合营养保健挂面 七、海带膳食纤维面包 八、海带保健面包 九、海带保健蛋糕 十、绿色海带泥蛋糕 十一、无糖海带蛋糕 十二、即食海带豆渣点心 第四节 海带发酵食品 一、海带猕猴桃复合果醋 二、海带保健酱油 三、酶法酿制海带保健酱油 四、海带酒 第五节 海带方便食品 一、无色海带食品 二、原色软化生海带 三、调味海带丝 四、干熟快餐海带丝 五、脱水海带丝 六、海带脆丝 七、冲泡型调味海带丝 八、即食彩色海带丝 九、脱色快餐海带丝 十、即食调味海带结 十一、海带方便食品 十二、绿色海带制品 十三、冻豆腐海带卷 十四、压合海带 十五、发泡海带茎 十六、快餐调味海带 十七、油炸调味海带 十八、酱海带(佃煮海带) 十九、盐渍海带 二十、海带松 二十一、辣味海带蜜饯 二十二、海带豆 二十三、海带凉粉 二十四、海带膨化香酥条 第三章 紫菜食品加工技术 第四章 螺旋藻食品加工技术 第五章 绿藻食品加工技术 第六章 其他海藻食品加工技术 第七章 无公害海藻类食品加工的质量管理 参考文献

<<海藻食品加工技术>>

章节摘录

版权页：生产各种藻类食品的主要原辅材料、包装材料均需按要求进行检验和验收，合格后方可进厂使用，否则予以退货。

(1) 原料 海带、裙带菜、紫菜等海藻必须产自无污染的水域，以消除重金属污染的可能性。其各项指标均需符合相关的规定。

原料中如含有农药、兽药残留，重金属等有害物时，其含量必须符合要求方可使用，否则拒用。具体的安全卫生指标可参见《无公害食品——水产品中有毒有害物质限量（NY 5073—2001）》的规定。

要求其品质新鲜，叶体肥厚，无泥沙杂质，无病态、病斑、虫残及孢子菜。

海藻采收后应及时加工，不可停留时间太长。

尤其是鲜裙带菜，收割放置后在短时间内就会失去其特有的海藻风味，色泽也退化，进一步便发生纤维组织破坏，导致菜体腐败。

若不能及时加工处理则应低温保存。

(2) 辅料 藻类食品生产中使用的辅料如盐、糖、味精等必须符合有关要求。

具体可参见《食盐卫生标准（GB 2721—2003）》、《味精卫生标准（GB 2720—2003）》的规定。

不得使用任何未经许可的防腐剂、品质改良剂等食品添加剂，如果生产过程中需要加入添加剂时，其添加剂种类、数量、加入方法等，必须符合《食品添加剂使用卫生标准（GB 2760—2011）》的规定。各种辅料应设专柜贮放，由专人负责管理。

<<海藻食品加工技术>>

编辑推荐

杜连启等主编的《海藻食品加工技术》简要介绍了我国海藻的资源情况、营养价值、采收及功用，重点介绍了以海带、紫菜、裙带菜、羊栖菜、螺旋藻、绿藻、马尾藻、江蓠等海藻为原料或以上述海藻为主要原料的各种食品加工技术。

<<海藻食品加工技术>>

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>