第一图书网, tushu007.com

<<水产品保鲜储运与检验>>

图书基本信息

书名：<<水产品保鲜储运与检验>>

13位ISBN编号：9787502594336

10位ISBN编号：7502594337

出版时间：2007-1

出版时间：化学工业出版社

作者：熊善柏 编

页数：282

字数：407000

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

第一图书网, tushu007.com

内容概要

本书共分四章，分别介绍了水产品的原料特性、储运保鲜过程中的品质变化，水产品的保鲜、保活储运方法，水产品的品质标准、检验检疫方法和质量保证体系。
附录中则重点介绍了水产品中几类重要安全指标的详细检测方法。
　本书可供从事水产养殖、加工和检验的科技人员阅读参考，也可作为大专院校食品科学与工程、水产品储藏及加工等专业的参考教材。

第一图书网, tushu007.com

作者简介

熊善柏，华中农业大学食品科技学院教授／博士生导师，湖北省水产品加工工程技术研究中心主任，主要从事食品大分子结构与功能、水产品保鲜及加工、食品酶学等方面的科研教学工作。
共承担各类科研项目34项，其中国家级2项、省部级16项，在水产品加工与保鲜理论及技术，蛋白质结构、功能特性及其酶水解，稻米淀粉结构、功能特性及其与淀粉质食品品质之关系等领域开展了大量研究工作，取得鉴定成果7项，通过科技部、农业部验收2项，获授权发明专利3项，申请发明专利4项，发表研究论文90余篇，参编专著和教材2部。

<<水产品保鲜储运与检验>>

书籍目录

绪论　一、我国水产品资源及其特点　二、水产品的保鲜与保活储运　三、水产品的安全及品质控制第一章 水产品原料特性与保鲜储运中的变化　第一节 鱼贝类的肌肉组成　第二节 鱼贝类的死后变化　第三节 水产品在保鲜过程中的变化　第四节 鲜度及其对水产品品质的影响第二章 水产品的保鲜储运　第一节 低温保鲜　第二节 气调保鲜　第三节 冰温气调保鲜　第四节 化学保鲜　第五节 脱水与干藏保鲜　第六节 辐照杀菌保鲜第三章 水产品的保活运输及储存　第一节 鲜活水产品的生物学特性　第二节 水产品保活储运技术规程　第三节 活鱼的储运　第四节 虾蟹活体储运技术　第五节 其他水产品活体运输第四章 水产品的品质控制与检验检疫　第一节 水产品的品质指标　第二节 水产品感官品质的检测　第三节 理化指标的检测　第四节 水产品安全质量检验与检疫　第五节 水产品HACCP安全保障体系的建立与应用附录 水产品中几类重要安全指标检测方法　附录1 水产品中挥发性盐基氮的测定　附录2 水产品中麻痹性贝类毒素的测定——生物法　附录3 腹泻性贝类毒素(DSP)的测定——生物法　附录4 水产品中总砷及无机砷的测定　附录5 水产品中总汞及有机汞的测定　附录6 水产品中铅的测定　附录7 水产品中氯霉素残留量的测定　附录8 硝基呋喃类抗生素代谢物的测定　附录9 16种磺胺残留量的测定——液相色谱一串联质谱法　附录10 水产品中喹乙醇残留量的测定——液相色谱法　附录11 孔雀石绿和结晶紫残留量的测定　附录12 水产品中己烯雌酚残留量的测定参考文献

第一图书网, tushu007.com

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