

<<中国海洋水产品现代加工技术与>>

图书基本信息

书名：<<中国海洋水产品现代加工技术与质量安全>>

13位ISBN编号：9787502777074

10位ISBN编号：7502777075

出版时间：2010-5

出版时间：海洋出版社

作者：李乃胜 等著

页数：596

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>

前言

时光悠悠，岁月峥嵘，雄居太平洋西岸的中华民族在灾难频仍的攀登之路上不断崛起，在与大自然的抗争中日益显示出特有的勤劳勇敢。

五千年艰难跋涉，五千年苦雨腥风，使中国人在黑暗的摸索中悟出了一个最浅显而又最深奥的哲理：国以民为本，民以食为天！

人活着最不可替代、最首当其冲、最压倒一切的问题，也是最简单、最熟悉的事情——吃饭！何谓“饭”？

就是能填饱肚子的东西，就是赖以维持生命的根源，就是列祖列宗在几千年前就谓之“无食则反”的东西！

没有饭，民之安在，国之安存？

更何谈那想象中的诗情画意、国泰民安…… 人类从鱼龙混杂的动物界脱颖而出已历时400万年，但虽贵为“万物之灵”，仍难以摆脱“茹毛饮血”的荒蛮生态。

仅仅是进入新石器时代，才诞生了“刀耕火种”的原始文明。

火种的延续与文字的创生奠定了人类区别于一般动物的本质特征。

随着人类的文明进程，靠山吃山、靠海吃海逐渐变成了生存繁衍的主旋律。

于是，在“禹定九州汤受业，秦吞六国汉登基”的古老华夏神州开始了“捕鱼捉蟹”的低等海洋食品时代。

直到1949年，雄鸡一唱，江山易帜，共和国欢快的发展脚步，激发了海洋水产业跨入了一个“耕海种湖”的新纪元。

人工鱼礁、人工放流、海底森林、牧鱼放贝、资源修复等，一大堆崭新的名词标志着资源、环境、生态可持续发展的现代海洋食品文明率先出现在世界的东方。

<<中国海洋水产品现代加工技术与>>

内容概要

《中国海洋水产品现代加工技术与质量安全》从中国海洋水产业的发展现状、海洋水产品原料及其加工特性、海洋水产品蛋白质加工技术、海洋水产品脂质制备技术、海洋水产品多糖加工技术、海洋功能食品研究与制备技术、海洋水产品保活与保藏加工技术、海洋水产品加工副产物综合利用技术、海洋水产品加工机械及海洋水产品质量与安全控制等10个方面，全面阐述了我国海洋水产品的现代加工技术体系，并提出了我国海洋水产品加工产业的发展战略。

《中国海洋水产品现代加工技术与质量安全》可作为海洋水产品加工研究与开发的大专院校、科研机构、企业科研和管理人员的参考资料，也可以作为水产品加工与贮藏工程、食品科学与工程专业的研究生教材。

<<中国海洋水产品现代加工技术与>>

书籍目录

第1章 中国海洋水产业的发展现状1.1 中国海洋捕捞业的现状1.2 中国海洋水产养殖业的现状1.3 中国海洋水产品加工现状1.4 中国海洋水产品的贸易现状第2章 海洋水产品原料2.1 主要海洋水产食品加工原料2.2 主要海洋功能性食品原料2.3 海洋水产品原料的化学成分及特性2.4 海洋水产品原料的品质变化第3章 海洋水产品蛋白质加工技术3.1 鱼糜及鱼糜制品3.2 水产动物蛋白活性肽的制备技术3.3 海洋水产品调味料加工技术第4章 海洋水产品脂质制备技术4.1 高不饱和脂肪酸的制备技术4.2 高不饱和脂肪酸磷脂的制备技术第5章 海洋水产品多糖加工技术5.1 褐藻胶加工技术5.2 琼胶加工技术5.3 卡拉胶加工技术5.4 甲壳素及其衍生物加工技术第6章 海洋功能食品研究与制备技术6.1 功能食品的功能学评价方法6.2 海洋生物活性成分的提取、分离与纯化6.3 保健食品加工新技术第7章 海洋水产品保活与保藏加工技术7.1 海洋水产品保活技术7.2 海洋水产品保鲜技术7.3 海洋水产品冻藏加工新技术7.4 海洋水产品干制加工新技术7.5 海洋水产品腌制加工新技术7.6 海洋水产品罐藏加工技术7.7 海洋水产品烟熏加工技术第8章 海洋水产品加工副产物综合利用技术8.1 鱼粉加工技术8.2 鱼油加工技术8.3 海洋水产品加工废水处理技术8.4 海洋水产品加工副产物高值化利用技术第9章 海洋水产品加工机械9.1 海洋水产品保鲜贮运设备9.2 鱼糜及鱼糜制品加工生产设备9.3 鳗鱼加工生产设备9.4 紫菜加工生产设备9.5 其他水产品加工机械第10章 海洋水产品质量与安全控制10.1 海洋水产品生物危害与化学危害及控制技术10.2 海洋水产品检测技术10.3 海洋水产品质量标准10.4 海洋水产品质量管理保障体系第11章 中国海洋水产加工业的战略思考11.1 世界海洋水产品加工业的发展趋势11.2 我国海洋水产品加工业存在的主要问题11.3 我国海洋水产品加工业的发展趋势11.4 “十二五”期间我国海洋水产品加工业的发展重点后记

章节摘录

我国的水产品加工技术研究始于20世纪50年代末,重点研究海水鱼、虾的保鲜技术。“六五”期间,又开展了海水鱼冷藏链保鲜技术研究和淡水鱼保鲜方法的研究,使我国海水鱼的保鲜水平达到或接近世界水平。

60年代根据当时渔业生产的特点,还重点开展了防止盐干鱼油脂氧化和海带综合利用技术的研究,解决了盐干鱼油脂氧化问题,并成功地开发了从海带中提取褐藻胶、甘露醇和碘的技术工艺,为70年代末80年代初建立我国海带化工产业奠定了基础。

进入80年代,在海洋水产食品的精深加工方面取得了一批实用性成果,先后开发了罐头(包括软罐头)、鱼糜制品、冷冻小包装、冷冻调理食品、鱼香肠、调味干制品、熟食品和各种复配型食品(与其他食物混合加工)、各种风味小吃等;同时利用生物化学和酶化学等现代食品加工技术从低值水产品 and 加工废弃物中研制出一大批综合利用产品,如水解鱼蛋白、蛋白胨、甲壳素、水产调味品、鱼油制品、水解珍珠液、中华鳖精、紫菜琼胶、河豚毒素、海藻化工品等。

但在国家重养殖、轻加工政策的影响下,海洋食品加工技术的研究与开发一直未受到应有的重视,科技投入较少,造成了海洋食品加工产业与养殖产业发展速度的不平衡,已严重影响了海洋农业的健康持续发展。

进入21世纪以来,中央、沿海各省市都十分重视海洋食品产业的发展。

2004年,大宗低值鱼类加工技术与开发首次被列入国家攻关计划。

2006年科技部设立了“海洋水产品加工技术与设备开发”重点项目;农业部设立了水产品加工技术的“948”重点项目专项。

2008年,科技部设立了“海洋食品精深加工技术与产业化开发”重点项目。

在国家“863”计划、国家科技支撑计划、农业部“948”项目及地方科技计划的资助下,在低值鱼类、鱿鱼、海带等大宗海洋食品资源的精深加工及综合利用方面攻克了一批海产品精深加工关键技术难题,取得了一批重大技术成果,建设了一批科技创新基地和产业化示范生产线,扶持了一批具有较强科技创新能力的龙头企业,储备了一批具有前瞻性和产业需求的技术。

目前我国已初步建立起一支学科齐全,了解海洋食品加工发展前沿,掌握现代加工技术知识,具有较高学术水平和科研开发能力的科研队伍。

2007年农业部正式启动了国家现代农业产业技术体系建设计划,依托具有创新优势的中央和地方科研资源,针对每一个大宗农产品设立一个国家产业技术研发中心(由若干功能研究室组成),并在主产区建立若干个国家产业技术综合试验站。

2008年农业部、财政部联合启动了第二批40个现代农业产业技术体系建设工作,其中包括大宗淡水鱼类、罗非鱼、鲢鳙类、虾类和贝类的渔业产业技术体系。

渔业产业技术体系的建设,将对提升我国水产科技创新能力,增强我国渔业竞争力具有重要作用。

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>