

《水产食品加工学》

图书基本信息

书名：《水产食品加工学》

13位ISBN编号：9787564503079

10位ISBN编号：7564503076

出版时间：2011-2

出版社：刘书成 郑州大学出版社 (2011-02出版)

作者：刘书成 编

页数：421

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《水产食品加工学》

内容概要

《水产食品加工学》重点介绍了水产食品原料的种类和特性，系统分析了水产食品原料中化学成分和特性，阐述了水产食品加工的基础理论、基本原理和加工技术，并结合生产实践介绍了工艺案例，以理论指导实践，以实践验证理论，两者相辅相成。在教材的撰写过程中，我们还注重将国内外最新的科研成果引入教材中，介绍了水产食品加工的新技术和新方法，使读者能够及时了解行业的发展趋势。

书籍目录

第1章 绪论1.1 水产食品加工学概述1.2 水产食品原料的种类1.3 水产食品原料的特性1.4 水产食品加工的意义、发展历史和现状及重点发展方向第2章 水产食品原料的化学成分及特性2.1 水产动物食品原料的基本化学成分及特性2.2 水产植物食品原料的基本化学成分及特性2.3 水产食品原料中的生物活性物质2.4 水产食品原料中的有毒物质第3章 水产动物的死后变化及鲜度评定3.1 初期生化变化和死后僵硬3.2 自溶3.3 腐败3.4 水产动物食品的鲜度评定第4章 水产动物食品的质构4.1 食品质构的基本概念4.2 质构的评定方法4.3 水产动物食品质构的特点及其影响因素4.4 水产动物食品质构的测定方法4.5 水产动物食品在储藏加工过程中的质构变化第5章 水产食品原料的净化、保活和保鲜5.1 水产食品原料的净化5.2 水产食品原料的保活流通5.3 水产食品原料的保鲜第6章 水产食品低温保鲜与加工6.1 水产食品低温保鲜的原理与方法6.2 水产食品的冷却保鲜6.3 水产食品的微冻保鲜6.4 水产食品的冷冻保鲜6.5 新技术在水产食品低温加工和保鲜中的应用第7章 冷冻鱼糜和鱼糜制品加工7.1 鱼糜及鱼糜制品概述7.2 冷冻鱼糜的加工技术7.3 鱼糜制品的加工技术7.4 常见鱼糜制品加工工艺7.5 鱼糜制品的质量评定7.6 鱼糜制品加工新技术第8章 水产干制食品加工8.1 干制储藏食品的原理8.2 水产品的干制过程8.3 水产品的干制方法8.4 水产干制食品加工工艺8.5 水产干制食品的储藏和劣变第9章 水产腌熏食品加工9.1 腌制食品加工的原理与方法9.2 腌制食品加工工艺9.3 腌制过程中的质量变化9.4 烟熏食品加工9.5 烟熏新技术第10章 水产罐头食品加工10.1 罐头食品加工原理10.2 罐藏容器10.3 水产硬罐头加工工艺10.4 水产软罐头加工工艺10.5 水产罐头食品加工实例10.6 水产罐头食品常见质量问题第11章 海藻食品加工11.1 海带食品加工11.2 紫菜食品加工11.3 裙带菜食品加工11.4 其他海藻食品加工第12章 海鲜调味料加工12.1 国内外海鲜调味料的发展12.2 海鲜调味料的营养和风味12.3 海鲜调味料的生产技术.....第13章 水产食品加工新技术第14章 水产食品安全与质量控制体系参考文献

版权页：插图：水产食品加工的发展，提高了产品的附加值。过去我国的水产食品加工主要是传统加工（腌制、干制等），产品结构单一，经济效益不好。随着科学技术的进步以及先进生产设备和加工技术的引进，我国的水产食品加工技术、方法和手段已经发生了根本性的改变，水产食品的加工技术含量和经济附加值有了很大的提高。例如利用优质的海水鱼或淡水鱼，开发了方便卫生的冷冻调理制品、单体速冻制品、保鲜冻干制品等；采用冷杀菌技术，开发了可保持食品中营养成分、功能成分和色、香、味的高档系列保鲜加工品；利用小型鱼虾，开发了盐制、干制、熏制、糟制等休闲水产食品；利用低值鱼或鱼类加工下脚料提取鱼油，开发EPA和DNA保健品，及大批模拟食品，如鱼糕、鱼丸、鱼卷、仿虾仁、仿鱼翅、仿扇贝等鱼糜制品；利用鱼头、骨、鳞、皮加工成鱼骨鱼鳞胶和复合氨基酸钙等产品；利用甲壳制备壳聚糖及其衍生物，用于医药工业；利用藻类可制成营养价值极高的食品，如富含蛋白质的螺旋藻、富含胡萝卜素的盐藻。经过加工后的水产食品提高了产品的使用价值，增加原产品的附加值。水产食品加工行业的发展，同时也带动了相关行业的发展，例如机械行业、包装行业和运输行业等。因此，水产食品加工业的发展，不仅具有明显的经济效益，还具有明显的社会效益。总之，水产食品加工主要通过人工方法，改变水产品的原始性状，多层次地加工各种制品，为人们提供以食用为主的多用途产品，在水产品转换成商品的社会化生产过程中，提供了不可或缺的技术性支撑，在海、淡水养殖业、海水捕捞业和远洋渔业的大生产、大流通中，发挥着日益重要的作用。

1.4.2 水产食品加工的发展历史及现状水产食品加工在我国具有悠久的历史。我国人民很早就掌握了简单的鱼类加工技术，如将鱼用盐腌制或将鲜鱼晒制成干鱼储藏，“鲍鱼之肆”即为咸鱼加工厂。发展至明代，由于官方对渔业的重视，渔业生产大为发展，水产加工产品的数量也大大增加、质量越来越好，水产加工工艺趋于多样化、精致化，饮馔加工工艺更为丰富多彩。时至清代后期，渔获物的冷藏保鲜渐行，尤其是冰厂渐多以后，原多只用于进贡皇家的冷藏厂逐渐推广。清代末期，又从海外引进水产品罐装加工技术。另外，人们对非食用类的副产品也予以加工利用，做到物尽其用。

《水产食品加工学》

编辑推荐

《水产食品加工学》：普通高等教育食品类专业“十二五”规划教材,高等学校食品类国家特色专业建设教材。

《水产食品加工学》

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：www.tushu000.com