

《水产品加工工艺学》

图书基本信息

书名：《水产品加工工艺学》

13位ISBN编号：9787109151123

10位ISBN编号：7109151123

出版时间：2011-1

出版社：中国农业出版社

页数：264

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

《水产品加工工艺学》

内容概要

《普通高等教育农业部"十二五"规划教材:水产品加工工艺学》主要分为水产品加工原料、水产品加工原理、水产品加工工艺及水产品的安全性四篇。水产品加工原料全面地介绍了各类典型的水产品,并结合水产化学方面的知识,归纳水产品加工原料的特点、化学组成及其在加工和贮藏过程中的变化。水产品加工原理着重阐述两种重要的水产加工原理,即冷冻和干制。水产品加工工艺较为系统地介绍了水产品加工中所应用的各种工艺,包括低温贮藏工艺、干制工艺、腌制工艺、烟熏工艺、鱼糜制品加工工艺、罐藏工艺、调味料加工工艺、海藻加工工艺,并介绍了几种海珍品及海洋功能食品的加工工艺,例举了各类加工工艺的实际应用案例。

书籍目录

前言

第一篇 水产品加工原料

第一章 水产品加工原料的特性

- 一、多样性
- 二、营养性和功能性
- 三、易腐性

第二章 主要的水产品加工原料

第一节 鱼类

- 一、海洋鱼类
- 二、淡水鱼类

第二节 贝类

第三节 虾类

第四节 蟹类

第五节 头足类

- 一、乌贼类
- 二、柔鱼类

第六节 棘皮类

第七节 藻类

第三章 水产品加工原料的化学组成

第一节 蛋白质

- 一、鱼贝类肌肉蛋白质
- 二、海藻蛋白质

第二节 碳水化合物

- 一、植物多糖
- 二、动物多糖

第三节 脂类

- 一、脂质成分的分类
- 二、脂质的组成及分布

第四节 色香味成分

- 一、色素
- 二、气味
- 三、呈味物质

第五节 其他成分

第四章 水产品原料在加工贮藏中的变化

第一节 鱼贝类死后的变化

- 一、僵硬阶段
- 二、解僵和自溶阶段
- 三、腐败阶段

第二节 鱼类在加工贮藏中的物理变化

- 一、冷冻时的物理变化
- 二、加热时的物理变化
- 三、盐渍时的物理变化

第三节 加工贮藏中营养成分的变化

- 一、蛋白质的变性
- 二、脂质的劣化

第四节 加工贮藏中色香味的变化

- 一、色泽变化

二、气味变化

第二篇 水产品加工原理

第五章 水产品冷冻保藏原理

第一节 低温对水产品的影响

一、低温对变质反应的抑制作用

二、冻结状态下水产品的变化

第二节 水产品的冻结

一、冻结点与冻结率

二、冻结曲线与最大冰晶生成带

三、冻结速率

四、冻结时间

五、水产冷冻食品的T.T.T

第六章 水产品干制加工原理

第一节 水分活度与水产品质量

一、水分活度

二、水分吸附等温线

三、水分活度与水产品变质的关系

.....

第三篇 水产品加工工艺

第四篇 水产品的安全性

主要参考文献

《水产品加工工艺学》

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