

<<海珍品加工理论与技术的研究>>

图书基本信息

书名：<<海珍品加工理论与技术的研究>>

13位ISBN编号：9787030294586

10位ISBN编号：7030294580

出版时间：2010-12

出版时间：科学

作者：朱蓓薇

页数：295

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>

<<海珍品加工理论与技术的研究>>

内容概要

本书系统地介绍了我国沿海5种重要的海珍品——海参、海胆、鲍鱼、扇贝及牡蛎的加工理论与技术的研究进展和最新成果，内容包括原料的概述、营养成分及其功能、加工特性及质构控制、活性成分的制备及常用加工技术等。

本书可供从事食品科学、海洋天然产物开发、水产加工理论研究的科研人员阅读，也可作为水产品加工企业技术人员以及海洋食品相关专业的高等院校师生的参考书。

<<海珍品加工理论与技术的研究>>

书籍目录

序前言第一篇 海参加工理论与技术的研究 第一章 海参加工理论的研究 第一节 海参的种类与构造 一、种类与分布 二、外部形态与内部构造 第二节 海参的营养成分 一、蛋白质 二、多糖 三、皂苷 四、糖脂 五、其他营养成分 第三节 海参的自溶及控制 一、海参在自溶过程中的形态变化 二、海参内源酶系 三、组织蛋白酶在海参自溶过程中的作用 四、海参自溶过程中主要化学成分的变化 第四节 海参体壁胶原蛋白的特性 一、水产胶原蛋白概述 二、海参胶原蛋白的结构及组成 三、海参酶促溶性胶原蛋白的理化性质 四、热加工中海参胶原蛋白的变化 第五节 海参体壁在热加工过程中的变化 一、热加工过程中海参体壁质量和体积的变化 二、热加工过程中海参体壁组织结构的变化 第六节 海参体壁热加工的质构控制 一、海参体壁热加工过程的质构分析 二、海参体壁热加工的质构控制 第二章 海参加工技术的研究 第一节 海参胶原蛋白第二篇 海胆加工理论与技术的研究第三篇 鲍鱼加工理论与技术的研究第四篇 扇贝加工理论与技术的研究第五篇 牡蛎加工理论与技术的研究参考文献彩版

<<海珍品加工理论与技术的研究>>

章节摘录

加工过程中,热处理会导致海参体壁胶原变性、降解,并形成明胶;随时间延长至曲线A时胶原蛋白已经变性,此后质构仪测定得到的海参体壁剪切力呈现下降趋势;继续加热,海参体壁胶原蛋白在变性、降解的过程中逐渐形成明胶,达到曲线B海参体壁在热处理过程中呈现出吸水特性,此时质构仪测定得到的海参弹性变好;加热超过一定温度和时间至曲线C时,海参体壁剪切力和硬度均降至很低,回复性明显下降,这是由于海参体壁中胶原变性后交联形成的明胶结构崩解导致海参品质急剧劣化,失去商品价值。

因此,加工水发类海参产品时,可以选择介于曲线B、C之间的加工区域内的适宜参数。

当海参的处理条件达到曲线B时,胶原蛋白变性所形成的明胶吸水特性会使其组织在发制过程中明显吸水涨大,因此可以根据海参产品发制大小的需要调整参数,加工参数越靠近曲线C海参发制的越大,但发制过大的海参制品剪切力下降明显,品质变差。

其他不需要发制的海参制品处理条件则尽量控制在曲线B以下区域,如调味即食海参其预处理条件可以控制在曲线A和曲线B之间区域,所采用的温度越高,则应尽量接近曲线A,从而减少营养成分损失

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>