

<<水产品加工7日通>>

图书基本信息

书名：<<水产品加工7日通>>

13位ISBN编号：9787109087514

10位ISBN编号：7109087514

出版时间：2004-1

出版时间：中国农业出版社

作者："曾漪青,费志良"

页数：233

字数：190000

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>

## <<水产品加工7日通>>

### 内容概要

《水产品加工7日通》重点介绍了水产冷冻品，干制品，腌、醋渍、熏制品，鱼糜制品，罐头及软罐头制品，水产保健食品和水产药品的加工原理、加工工艺、调制配方以及水产品的质量管理等内容。

## &lt;&lt;水产品加工7日通&gt;&gt;

## 书籍目录

前言第一讲 水产品低温保鲜及冷冻制品 第一节 水产品的低温保鲜 第二节 冷冻加工 第三节 几种冷冻水产品的加工工艺第二讲 冷冻鱼糜及其制品 第一节 鱼糜制品的生产原理 第二节 冷冻鱼糜的生产技术 第三节 鱼糜制品的生产技术 第四节 几种鱼糜制品的制作工艺 第五节 鱼糜模拟食品第三讲 水产干制品 第一节 干制品的生产原理 第二节 干燥的方法 第三节 干制品的贮藏条件和包装方法 第四节 干制品的种类第四讲 水产腌渍、糟醉渍、醋渍、熏制品及调味品 第一节 腌渍制品 第二节 糟醉渍制品 第三节 醋渍制品 第四节 熏制水产品 第五节 水产调味品第五讲 水产罐头及软罐头制品 第一节 罐头制品的加工原理 第二节 罐头加工的基本工艺 第三节 几种代表性水产品罐头的加工工艺 第四节 水产软罐头的加工第六讲 水产保健食品及水产药物 第一节 概述 第二节 水产药物的生物活性及有效化学成分 第三节 水产药物的主要提取方法 第四节 主要有效成分提取法 第五节 几种常见水产药物及保健食品的制取法第七讲 水产品的质量管理 第一节 水产品质量管理的重要意义 第二节 水产品质量管理的国内外现状 第三节 我国现行的水产品质量管理体系 第四节 食品的卫生和安全质量管理主要参考文献

<<水产品加工7日通>>

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>