

<<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

出版时间：中国农业出版社

作者：朱蓓薇 等主编

页数：264

字数：415000

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>

<<水产品加工工艺学>>

内容概要

中国是世界最大的水产品出产国，2009年全国水产品总产量达到5040万t左右。水产品种类繁多，包括鱼类、贝类、虾类、蟹类、头足类、棘皮类及藻类等，是重要的食用资源。与陆生生物相比，水产食品具有蛋白质含量高、脂肪含量低及矿物质含量丰富等特点。同时，一些海洋生物中还含有陆生生物不具备的生理活性物质，是开发功能食品的良好资源。

随着我国水产品产量的逐年递增，水产品加工业已成为整个渔业发展的桥梁，是加快现代渔业发展的重要内容。

目前，全国水产品加工优势区域已基本形[?]，具有地方特色的品种区域正在逐步形成。随着水产品加工技术的提高，除了冷冻水产品、干制水产品、腌制水产品、烟熏水产品、鱼糜、罐藏水产品、调味料、海藻等传统水产制品加工业外，海珍品及海洋功能食品业也成为推动水产品生产持续发展的重要动力。

<<水产品加工工艺学>>

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

<<水产品加工工艺学>>

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:<http://www.tushu007.com>