

<<水产品加工新技术与营销>>

图书基本信息

书名：<<水产品加工新技术与营销>>

13位ISBN编号：9787508270081

10位ISBN编号：7508270088

出版时间：2011-9

出版时间：金盾出版社

作者：邱澄宇 编

页数：340

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>

## <<水产品加工新技术与营销>>

### 内容概要

《水产品加工新技术与营销》在汇集淡水产品、海水产品传统加工技术的基础上，注入了先进的加工新技术内容，介绍了农民投资创办水产品加工企业，并使其健康发展的先进理念和基本方法。

主要内容包括：概述，水产品冷藏、冷冻和保活技术，水产干制品加工技术，水产腌制品和熏制品加工技术，鱼糜制品加工技术，水产品罐头加工技术，水产调味品加工技术，海藻食品加工技术，水产品综合利用技术，水产加工品的质量安全和营销等。

《水产品加工新技术与营销》内容新颖，所述技术先进，并附有插图，具有针对性实用性和可操作性，适合农村创办水产品加工企业的农民朋友和水产品加工行业的技术人员阅读，对农林、轻工院校师生和科研人员亦有参考价值，还可作为职专技能培训教材。

## <<水产品加工新技术与营销>>

### 书籍目录

#### 第一章 概述

##### 第一节 水产品加工的重要意义

- 一、我国水产资源丰富
- 二、水产食品优点突出
- 三、水产品加工可促进资源利用

##### 第二节 水产品加工业的发展前景

- 一、水产品加工业的发展趋势
- 二、水产品加工业的发展方向

#### 第二章 水产品冷藏、冷冻和保活技术

##### 第一节 水产品的低温保鲜技术

- 一、水产品低温保鲜的原理
- 二、水产品的冷却保鲜
- 三、水产品的微冻保鲜
- 四、水产品的冷冻保鲜
- 五、水产品的解冻
- 六、水产冷藏链

##### 第二节 水产冷冻食品加工技术

- 一、水产冷冻食品的分类及加工特点
- 二、鱼类冷冻食品加工
- 三、虾蟹类冷冻食品加工
- 四、贝类冷冻食品加工

##### 第三节 水产品的活体贮运技术

- 一、水产品活体贮运的原理
- 二、水产品活体贮运的基本方法
- 三、鱼类的活体运输
- 四、虾蟹类的活体运输
- 五、贝类的活体运输

#### 第三章 水产干制品加工技术

##### 第一节 水产品干制加工基础

- 一、水产品干制加工原理
- 二、水产品的干制方法
- 三、水产干制品的种类

##### 第二节 水产品的干制加工实例

- 一、淡水鱼调味鱼片干加工
- 二、鱼粒休闲食品加工
- 三、香辣鱼脯加工
- 四、鳗鲞加工
- 五、虾皮加工
- 六、虾米加工
- 七、墨鱼干加工
- 八、调味鱿鱼丝加工
- 九、干贝加工
- 十、海参干加工

#### 第四章 水产腌制品和熏制品加工技术

##### 第一节 水产品腌制加工技术

## <<水产品加工新技术与营销>>

- 一、水产品腌制加工原理
- 二、水产品腌制方法
- 三、原料在腌制过程中的内部变化
- 四、腌制加工对原辅料的要求
- 五、水产品的熟成
- 六、水产腌制品的保存

### 第二节 水产品腌制加工实例

- 一、大黄鱼腌制加工
- 二、鱼子腌制加工
- 三、海蜇皮腌制加工

### 第三节 水产品熏制加工技术

- 一、水产品熏制加工原理
- 二、熏材
- 三、熏烟的产生
- 四、熏烟的成分和作用
- 五、烟熏工艺

### 第四节 水产品熏制加工实例

- 一、温熏鲑鱼
- 二、调味烟熏鱿鱼
- 三、冷熏鲑鱼
- 四、冷熏鲱鱼

## 第五章 鱼糜制品加工技术

### 第一节 鱼糜制品加工基础

- 一、鱼糜制品加工原理
- 二、鱼糜制品加工对辅料的要求
- 三、冷冻鱼糜加工工艺
- 四、鱼糜质量评定方法
- 五、鱼糜制品加工工艺

### 第二节 鱼糜制品加工实例

- 一、鱼丸加工
- 二、鱼糕加工
- 三、鱼肉香肠、鱼肉火腿加工
- 四、模拟蟹肉棒加工

## 第六章 水产品罐头加工技术

### 第一节 水产品罐头加工基础

- 一、水产罐藏原料的前处理
- 二、水产罐藏原料的预热处理
- 三、清蒸类水产品罐头的工艺特点
- 四、调味类水产品罐头的工艺特点
- 五、茄汁类水产品罐头的工艺特点
- 六、油浸类鱼罐头的工艺特点

### 第二节 水产品罐头常见质量问题及预防措施

- 一、普通水产品罐头常见质量问题及预防措施
- 二、水产品软罐头常见质量问题及预防措施

### 第三节 水产品罐头加工实例

- 一、豆豉鲑鱼罐头加工
- 二、巴氏杀菌蟹肉罐头加工

## <<水产品加工新技术与营销>>

三、丁香鱼罐头加工

四、咖喱鱼片罐头加工

五、茄汁鲭鱼罐头加工

### 第七章 水产调味品加工技术

#### 第一节 水产调味品加工基础

一、水产调味品的主要原料

二、水产调味品的分类及工艺特点

三、利用水产品加工调味品的市场前景

#### 第二节 鱼类调味品加工技术

一、鱼露加工

二、利用酶解技术生产海鲜风味调料基料

#### 第三节 虾、蟹类调味品加工技术

一、虾类调味品加工技术

二、蟹类调味品加工技术

#### 第四节 贝类调味品加工技术

一、蚝油加工

二、蛭油加工

三、蛤味粉加工

四、扇贝浸汁类调味品加工

五、扇贝调味汁加工

六、贻贝油加工

七、贝肉辣酱加工

### 第八章 海藻食品加工技术

#### 第一节 海藻食品加工基础

一、海藻食品加工业的市场前景

二、海藻食品的分类和工艺特点

#### 第二节 海带食品加工技术

一、淡干海带加工

二、腌制海带加工

三、调味海带丝加工

四、盐渍海带结(卷)加工

五、海带酱(浓缩汁)加工

六、海带酥加工

#### 第三节 紫菜食品加工技术

一、紫菜饼加工

二、调味烤紫菜片加工

三、紫菜酱加工

四、紫菜酥加工

#### 第四节 裙带菜及其他藻类食品加工技术

一、盐渍裙带菜加工

二、调味裙带菜加工

三、褐藻豆腐加工

四、褐藻面条加工

五、螺旋藻干粉加工

### 第九章 水产品综合利用技术

#### 第一节 鱼类综合利用技术

一、鱼粉加工

## <<水产品加工新技术与营销>>

- 二、鱼鳞胶加工
- 三、鱼皮胶加工
- 四、低值鱼工业蛋白胨的提取
- 五、河豚毒素粗毒的提取
- 六、鱼油 —3多烯脂肪酸的提取
- 第二节 贝类综合利用技术
  - 一、可溶性珍珠粉加工
  - 二、牡蛎壳活性钙的提取
- 第三节 甲壳类综合利用技术
  - 一、甲壳素的提取
  - 二、鲎试剂加工
- 第四节 藻类综合利用技术
  - 一、海带褐藻胶的提取
  - 二、海带碘的提取
  - 三、麒麟菜卡拉胶的提取
  - 四、石花菜琼胶的提取
  - 五、螺旋藻加工
- 第十章 水产加工品的质量安全和营销
  - 第一节 水产加工品质量管理体系
    - 一、传统的食品质量控制体系
    - 二、现代食品安全质量保证的方法和体系
  - 第二节 水产加工品中的危害特征
    - 一、生物危害
    - 二、化学危害
    - 三、物理危害
  - 第三节 HACCP体系在水产品加工中的应用
    - 一、HACCP体系的先决条件
    - 二、HACCP体系简介
    - 三、水产原料的风险分析
    - 四、水产品加工的质量安全控制
  - 第四节 食品质量管理体系认证
    - 一、食品企业的QS认证
    - 二、食品安全管理体系 ( HACCP ) 认证
  - 第五节 水产加工品市场分析
    - 一、水产加工业的发展历程
    - 二、水产加工食品的种类和特点
    - 三、水产加工食品消费者购买行为
  - 第六节 水产加工品的品牌建设
    - 一、品牌的基本概念
    - 二、品牌设计
    - 三、品牌策略
  - 第七节 水产加工品的营销策略
    - 一、产品策略
    - 二、定价策略
    - 三、渠道策略
    - 四、促销策略
    - 五、水产加工品营销的新概念

<<水产品加工新技术与营销>>

参考文献

## <<水产品加工新技术与营销>>

### 编辑推荐

随着社会的发展,人们生活水平日益提高,高质量、无污染的水产食品需求量会迅速增长。特别是在我国的《食品安全法》颁布实施之后,食品安全问题受到前所未有的关注,食品生产者需要承担起更大的责任。

《水产品加工新技术与营销》详细介绍了当前世界上常见的水产食品安全控制的方法。

为了企业的生存和发展,在市场经济模式下运行的企业管理者,必须对其产品的营销市场有比较全面和深入的了解。

本书有针对性地介绍了水产加工品的营销方法,希望能够起到提纲挈领的作用。



<<水产品加工新技术与营销>>

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>