

<<鱼糜制品加工技术>>

图书基本信息

书名：<<鱼糜制品加工技术>>

13位ISBN编号：9787501917167

10位ISBN编号：7501917167

出版时间：1997-10

出版时间：中国轻工业出版社

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>

## <<鱼糜制品加工技术>>

### 内容概要

本书介绍了国内外有关鱼糜制品加工方面的最新状况，综合论述了鱼糜及其制品生产的基本技术原理、生产工艺，对有关的知识作了较详细的介绍。

全书共八章：第一章概述。

第二至五章主要涉及鱼糜制品加工的原料与辅料、冷冻鱼糜生产中的加工技术及鱼糜制品加工的基本原理，着重阐述鱼肉蛋白质的理化特性及其变性的影响因素和防止措施。

在第

六、七、八章中详述鱼糜制品生产的加工工艺，重点说明各个工序的操作要点、各种机械设备的使用方法、鱼糜制品的品质管理；还介绍了生产线的布局和鱼糜制品的配方资料。

本书除可供水产品加工业工程技术人员作为技术资料外，还可供食品厂、冷冻厂及有意从事水产加工企业的技术人员参考使用，并可作为轻工、水产院校食品加工专业的教材或参考书。

## <<鱼糜制品加工技术>>

### 书籍目录

- 第一章 概述
  - 第一节 鱼糜制品的沿革
  - 第二节 鱼糜制品加工的特点
  - 第三节 国内外鱼糜制品加工的现状与展望
- 第二章 鱼糜制品的原料
  - 第一节 原料鱼的肌肉组成
    - 一、肌肉组织的结构
    - 二、骨骼肌的类型
  - 第二节 鱼类肌肉的化学成分
    - 一、水分
    - 二、蛋白质
    - 三、脂肪
    - 四、碳水化合物
    - 五、无机盐
    - 六、肌肉浸出物
  - 第三节 鱼类肌肉蛋白质的溶解及凝胶化
    - 一、鱼糜制品的凝胶化过程
    - 二、凝胶形成能的鱼种差异性
  - 第四节 原料鱼种及特点
- 第三章 鱼糜制品加工的基本原理
  - 第一节 鱼糜制品的弹性形成机理
  - 第二节 影响鱼糜制品弹性质量的因素
    - 一、鱼种对弹性强弱的影响
    - 二、鱼肉化学组成对弹性强弱的影响
    - 三、原料鱼鲜度对弹性强弱的影响
    - 四、漂洗对弹性强弱的影响
    - 五、冻结贮藏对弹性强弱的影响
  - 第三节 鱼糜、鱼糜制品的一般加工工艺
    - 一、鱼糜制品加工特点
    - 二、鱼糜制品的一般加工工艺和要求
- 第四章 鱼糜制品的辅料和添加剂
  - 第一节 鱼糜生产用水
  - 第二节 油脂
  - 第三节 淀粉
  - 第四节 植物蛋白
  - 第五节 明胶和蛋清
  - 第六节 调味品
  - 第七节 香辛料
  - 第八节 食用色素
  - 第九节 其它添加剂
- 第五章 冷冻鱼糜生产技术
  - 第一节 冷冻鱼糜生产工艺
  - 第二节 贮藏中蛋白质的冷冻变性及其防止方法
    - 一、蛋白质的冷冻变性
    - 二、防止蛋白质冷冻变性的方法

## <<鱼糜制品加工技术>>

### 第六章 鱼糜制品生产工艺及其配方

#### 第一节 传统性鱼糜制品

- 一、鱼丸
- 二、鱼糕
- 三、鱼肉香肠、鱼肉火腿
- 四、鱼卷
- 五、鱼面、燕皮
- 六、天妇罗

#### 第二节 模拟食品及新型鱼糜配制食品

- 一、模拟蟹肉
- 二、模拟贝肉
- 三、模拟虾肉
- 四、日本新近研制的快餐模拟干虾仁
- 五、模拟火腿 美式鱼肉火腿
- 六、模拟南瓜
- 七、模拟鲍鱼肉
- 八、海味牛排
- 九、油炸鱼排
- 十、鱼虾酥
- 十一、去刺熏鱼
- 十二、油炸鱼签
- 十三、虾(鱼)片
- 十四、香鱼丝
- 十五、鱼脯
- 十六、鱼糜串烧
- 十七、鱼糜芝麻片
- 十八、海洋牛肉
- 十九、纤维状鱼肉干食品

### 第七章 鱼糜制品生产的主要设备及车间布置

#### 第一节 前处理机械设备

- 一、去头机
- 二、洗鱼机

#### 第二节 冷冻鱼糜机械设备

- 一、采肉机(鱼肉采取机)
- 二、漂洗装置
- 三、脱水机
- 四、精滤机
- 五、冷却混合机
- 六、充填包装机
- 七、冷冻和解冻装置

#### 第三节 鱼糜制品加工机械设备

- 一、绞肉机
- 二、擂溃机
- 三、斩拌机
- 四、成型装置
- 五、热处理设备
- 六、冷却装置

## <<鱼糜制品加工技术>>

### 七、模拟蟹腿成套设备

#### 第四节 鱼糜及其制品生产车间布置概要

##### 一、鱼糜制品生产车间的选址

##### 二、土建

##### 三、车间布置

### 第八章 鱼糜及其制品的品质管理

#### 第一节 冷冻鱼糜的质量检验

#### 第二节 鱼糜制品的质量要求

##### 一、外观

##### 二、风味

##### 三 弹性

##### 四、成分组成

##### 五、卫生安全性

#### 第三节 鱼糜制品常见的质量问题及防止措施

##### 一、鱼糜制品的变质腐败现象

##### 二、鱼糜制品变质腐败的防止措施

#### 参考资料

<<鱼糜制品加工技术>>

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>