

<<水产品加工技术>>

图书基本信息

书名：<<水产品加工技术>>

13位ISBN编号：9787501936205

10位ISBN编号：750193620X

出版时间：2002-6

出版部门：轻工业

作者：[英]G.M.Hall著

页数：213

字数：336000

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>

<<水产品加工技术>>

内容概要

本书与第一版一样, 内容包括了现有的鱼类加工方法和新的加工工艺, 以及相关文献资料。前五章覆盖了影响加工、腌制、鱼浆和肉糜、冷却和冻结以及罐藏加工的鱼类生物化学。由于这些现有的加工方法相对成熟, 本书中对这些方法的工艺和基础知识方面内容未作过多的介绍, 而重点介绍了其工艺的创新和先进的理论。

后四章内容介绍了与鱼类加工相关的新领域, 主要是针对鱼类加工工业的日益全球化趋势和来自法律法规与消费者对于更高质量和更安全产品的需求。

其中一章综述了对原料鱼和加工鱼制品进行种类鉴定的各种常用方法。

对鱼类产品需求的增加以及商业上重要鱼种捕获量的下降已经导致了利用廉价鱼种进行代替和掺假的问题。

对这些问题的检验目前主要是基于电泳方面的一些精细的分析技术。

另一章讨论了改良气体包装方面的工作, 重点为致病菌, 包括一些近期刚为人所知的致病菌。

接下来的章节描述了危害分析及关键控制点(HACCP)在鱼类加工管理中的应用。

由于鱼类加工变得日益复杂, 同时加工地点越来越靠近捕鱼地点, 因此加工者, 不管在发达国家还是在发展中国家, 都必须遵守出口市场的卫生法规。

HACCP作为一种管理工具, 其重要性在渔业部门中正在增加, 这一章介绍了HACCP的应用。

最后, 再考虑到鱼向更远市场运输的增加, 有一章内容介绍了温度与鱼质量的关系。

该章节的内容不仅显示了用温度监控图来成功预测运输过程中质量变化, 而且还涉及到简单的热传递计算知识, 这些计算可用于估计如不太复杂的分销系统中冰的使用量情况。

<<水产品加工技术>>

书籍目录

1 鲜鱼和冻鱼的生化动力学与质量 1.1 引言 1.2 产卵期的连续变化 1.3 鱼的状况 1.4 鱼体组分在鱼质量和可加工性方面所起的作用 1.5 生物状况和质量相关情况的概要 参考文献2 鱼的腌制保藏(干燥、盐腌和熏制) 2.1 引言 2.2 水分含量、水分活度和贮藏稳定性 2.3 干燥 2.4 盐腌 2.5 熏制 参考文献3 鱼浆和鱼糜制品 3.1 引言 3.2 鱼肌肉蛋白质 3.3 鱼浆的加工 3.4 鱼糜 参考文献4 鱼的冷却和冷冻 4.1 引言 4.2 改良气体包装 4.3 冷冻 4.4 在鱼制品加工中冷冻系统的应用 4.5 在冷却贮藏和冷冻贮藏时的质量变化 参考文献5 罐藏鱼及鱼制品 5.1 罐藏原理 5.2 鱼制品的包装设计 5.3 加工操作和设备 5.4 特定罐头鱼产品的罐藏操作 参考文献6 鱼原料和鱼制品的种类鉴定方法 6.1 引言 6.2 非感官方法鉴别鱼种的要求 6.3 电泳与等电聚焦原理 6.4 鱼肌肉蛋白质 6.5 电泳的实验操作 6.6 基于蛋白质送别的鱼品种鉴定方法 6.7 用于鱼种鉴定的DNA技术 6.8 鱼子 6.9 总结 参考文献7 鱼和鱼制品的改良气体包装 7.1 引言 7.2 鲜鱼的微生物菌丛 7.3 鲜鱼的致病菌 7.4 目前MAP在鱼和鱼制品中的应用 7.5 实验方法 7.6 前景 参考文献8 水产品的HACCP和质量保证 8.1 引言 8.2 HACCP的定义 8.3 QMP的应用 8.4 计划和执行HACCP体系的实践状况 8.5 HACCP的验证 8.6 水产品质量体系的发展前景 参考文献9 鱼制品运输中的温度模型及其相互关系 9.1 引言 9.2 鱼的运输 9.3 窗口和冷却凝胶 9.4 鱼运输过程中安全、质量与腐败 9.5 鱼运输过程中的预测模型 9.6 食品微观模型 9.7 总结 参考文献

<<水产品加工技术>>

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>