

<<水产品加工学>>

图书基本信息

书名：<<水产品加工学>>

13位ISBN编号：9787501971091

10位ISBN编号：7501971099

出版时间：2010-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：彭增起，刘承初，邓尚贵 主编

页数：340

字数：514000

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>

## 前言

当今科学技术发展日新月异。

随着我国水产品加工业和水产品加工学的发展,现代水产品加工专门技术人员的培养需要一本可反映水产品加工科学理论在现代水产品加工业中的应用,并符合我国现今水产品加工生产实际和技术水平的教科书。

编写本书的目的就在于此。

在编写过程中力求反映现代水产品加工学的最新理论和研究成果,具有一定的理论深度,强调基本概念的正确性和基本理论的正确性,以期提高学习者的基本技能。

本书共分三篇,含十五章。

绪论由彭增起编写。

第一篇第一章由邓尚贵、彭增起编写,主要描述了鱼贝类和藻类品种及特性。

第二章由刘源、邓尚贵编写,涉及了水产品加工厂的建厂原则和加工车间的卫生要求。

第三章由彭增起、赵立艳编写,主要讨论了鱼肉的组织结构、化学组成、水产品中的酶和鱼肉的加工特性,力求阐明鱼肉主要组成成分的结构与功能、主要酶类的酶学特性以及酶活调控对鱼肉感官特性、加工特性和产品质量的影响。

第四章由高瑞昌、袁丽、邓尚贵编写,介绍了鱼类死后生物化学变化过程及其对鲜度的影响。

第五章由刘承初和邓尚贵编写,讨论了海藻的种类及其主要成分的结构与功能。

第二篇第六章由庞杰和彭增起、高瑞昌编写,主要介绍了鱼类活体运输、水产品的保鲜和冻藏。

第七章由彭增起、刘承初和熊善柏编写,主要涉及鱼肉蛋白质凝胶形成和流变特性、鱼糜及其制品的加工与质量控制技术。

第八章由熊善柏、高瑞昌、彭增起编写,介绍了干制原理、方法与设备和典型干制品加工。

第九章由韩建春、李志成、李春编写,介绍了腌制和烟熏方法、腌制品和熏制品加工。

第十章由熊善柏、邓尚贵编写,涉及了罐藏原理、水产罐头加工工艺和典型水产罐头的加工技术。

第十一章由邓尚贵、韩建春编写,讨论了蟹酱、虾酱、虾油、鱼露等发酵水产品的加工。

第十二章由刘承初、邓尚贵编写,涉及了海带食品加工、紫菜、裙带菜的加工。

第十三章由邓尚贵、彭增起编写,叙述了鱼粉和鱼油生产,鱼鳞、鱼皮、鱼头、蟹虾副产品和贝类的综合利用等。

第三篇第十四章由沈晓盛、刘承初、赵立艳编写,介绍了水产品生产中的主要危害、相关食源性疾病预防及预防。

第十五章由赵立艳、陈贵堂、刘承初编写,叙述了水产品良好操作规范(GMP)、卫生标准操作程序(SSOP)、危害分析与关键控制点(HACCP)和HACCP体系的审核。

本书的编写得到了上海市高校高水平特色发展项目(6870309)的资助,在编写过程中得到徐淑琴和张伟清等的大力帮助,在此一并表示感谢。

限于作者的经验和知识,恳请读者和同行专家批评指正。

## <<水产品加工学>>

### 内容概要

当今科学技术发展日新月异。

随着我国水产品加工业和水产品加工学的发展，现代水产品加工专门技术人员的培养需要一本可反映水产品加工科学理论在现代水产品加工业中的应用，并符合我国现今水产品加工生产实际和技术水平的教科书。

编写本书的目的就在于此。

在编写过程中力求反映现代水产品加工学的最新理论和研究成果，具有一定的理论深度，强调基本概念的正确性和基本理论的正确性，以期提高学习者的基本技能。

## 书籍目录

绪论第一篇 水产品原料 第一章 水产品原料品种和特性 第一节 鱼类 第二节 虾蟹类 第三节 贝类 第四节 藻类 第五节 辅料与添加剂 第二章 水产品加工厂设计原则 第一节 建厂原则 第二节 加工车间的建筑要求 第三节 加工车间的卫生要求 第四节 污水处理 第三章 鱼肉的组织和特性 第一节 鱼肉的组织结构 第二节 鱼肉的化学组成 第三节 水产品中的酶 第四节 鱼肉的加工特性 第四章 鱼贝类死后变化和鲜度评定 第一节 鱼贝类死后变化 第二节 鱼贝类的鲜度评定 第五章 海藻的化学特性 第一节 概述 第二节 海藻中的糖类 第三节 海藻中的脂质 第四节 海藻中的含氮成分 第五节 海藻中的无机盐 第六节 海藻中的维生素 第七节 海藻中的色素 第八节 海藻中的其他成分 第二篇 水产品贮藏与加工 第六章 水产品贮藏与保鲜 第一节 鱼类活体运输 第二节 鱼类保鲜 第三节 水产品冻藏工艺 第四节 其他保鲜方法 第七章 鱼糜及鱼糜制品 第一节 鱼糜加工工艺 第二节 鱼肉蛋白质凝胶形成 第三节 鱼糜制品加工 第四节 鱼糜及鱼糜制品质量控制 第八章 干制品 第一节 干制原理 第二节 干制方法 第三节 典型干制品的加工 第九章 腌制品与熏制品 第一节 腌制方法与腌制品 第二节 烟熏方法与熏制品 第十章 罐藏制品 第一节 水产罐头一般加工工艺 第二节 典型水产罐头的加工 第十一章 发酵制品 第一节 蟹酱和虾酱 第二节 虾油和鱼露 第三节 其他发酵水产品 第十二章 海藻食品加工 第一节 紫菜的加工 第二节 海带的加工 第三节 裙带菜加工 第十三章 水产品的综合利用 第一节 鱼粉生产 第二节 鱼油和鱼肝油生产 第三节 鱼鳞、鱼皮、鱼头的利用 第四节 蟹虾副产品综合利用 第五节 贝类综合利用 第六节 其他水产副产品的综合利用 第三篇 水产品安全与控制 第十四章 水产品中的危害与控制 第一节 水产品的危害概述 第二节 水产品生产体系中的主要危害 第三节 与水产品相关的食源性疾​​病及其预防 第十五章 水产品安全与质量控制体系 第一节 良好操作规范(GMP) 第二节 食品卫生标准操作程序(SSOP) 第三节 水产食品危害分析与关键控制点(HACCP) 第四节 HACCP体系认证与审核

## 章节摘录

中华绒螯蟹身体分头胸部和腹部两部分。

头胸部背面覆一背甲，俗称“蟹斗”，一般呈黄色或墨绿色，腹部为灰白色。

胸部有8对附肢，前3对为颚足，是口腔的辅助器官。

后五对为胸足，其中第一对为螯足，俗称蟹钳。

成熟的雄性中华绒螯蟹螯足壮大，掌部绒毛浓密，由此得名。

成熟雌蟹的螯足略小，绒毛亦较稀，是分辨中华绒螯蟹雌、雄较直观的特征。

中华绒螯蟹的足关节只能上下而不能前后移动，所以横向爬行。

中华绒螯蟹常穴居于水质清澈、水草丰盛、螺蚌类繁生的江河、湖荡两岸的黏土或芦苇丛生的滩岸地带。

它是杂食性的甲壳动物，广泛摄食水草、螺、贝类、小虾、死鱼、水生昆虫及其幼虫、谷类、薯类、饼渣类及屠宰场的动物下脚料等。

中华绒螯蟹昼伏夜出，性凶猛，缺食时自相残食，并有自切现象。

中华绒螯蟹的体重一般为100~200g，可食部分约占1/3。

其肉质鲜美，尤以肝脏和生殖腺最肥，因此生殖洄游季节正是捕捞时节。

中华绒螯蟹是我国重要的出口创汇水产品。

阳澄湖的“清水大闸蟹”驰名中外，每年有数百吨销往港澳地区，海外市场潜力很大。

20世纪80年代起，中华绒螯蟹的人工养殖业蓬勃发展，前景十分广阔。

二、特性 (一)生物学特性 虾和蟹的身体上都包裹着一层甲壳，虾的甲壳软而韧，蟹的甲壳坚而脆。

它们一生中要蜕壳多次，否则会限制其身体的继续生长。

只有在蜕去旧壳后，新壳尚未硬化前，身体的体积才会增大。

(二)理化特性 虾蟹类作为食品，不但风味独特，而且富有营养价值。

其肉一般含水量70%—80%，富含蛋白质，脂肪含量较低，矿物质和维生素含量较高。

以对虾为例，虾肉含蛋白质20.6%，脂肪仅0.7%，并有多种维生素及人体必需的微量元素，是高级滋补品。

1. 蛋白质 大多数虾蟹类可食部分蛋白质含量为14%~21%。

比较而言，蟹类的蛋白质含量略低于虾类，而虾类中对虾蛋白质含量高于其他虾类。

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>