<<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：9787501975204

10位ISBN编号：7501975205

出版时间：2010-4

出版时间：轻工

作者：李玉环//徐波

页数：343

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

全书一共分为四篇十六章。

第一篇为水产食品原料，共由3章组成，分别介绍了我国水产食品原料概况、水产食品原料的化学组成、鱼贝类的死后变化；第二篇为水产品加工技术，共由7章组成，分别介绍了水产干制品加工技术、水产低温制品加工技术、水产腌熏制品加工技术、水产罐头食品加工技术、海藻食品加工技术、鱼糜制品加工技术、水产调味品加工技术；第三篇为水产品安全卫生控制，共由3章组成，分别介绍了水产品HACCP体系、水产食品厂良好操作规范(GMP)、卫生标准操作程序(SSOP)；第四篇为水产品加工企业实验室检测，共由3章组成，分别介绍了实验室管理、水产品生物危害的检验、水产品化学危害的检验。

四篇一共包含16个实训项目，每个实训项目都具有典型性和可操作性。

<<水产品加工技术>>

书籍目录

绪论第一篇 水产食品原料 第一章 水产食品原料概况 第一节 主要的水产食品原料 第二节 水产食品原料的特点 第二章 水产食品原料的化学组成 第一节 水产食品动物原料的营养成分 第二节 水产食品植物原料的营养成分 第三节 水产食品原料中的生物活性物质 第三章 鱼贝类的死后变化 第一节 死后僵硬 第二节 自溶与腐败 第三节 鱼贝类的鲜度评定 实训 实训一 水产品原料种类鉴定 实训二 可溶性甲壳素的制备 实训三 鲜活原料的感官鉴定 实训四 冷冻原料的感官鉴定 第二篇 水产品加工技术 第一章 水产干制品加工技术 第一节 热干制技术 第二节 真空冷冻干制技术 第三节 干制新技术(微波、远红外、超声波) 第二章 水产低温制品加工技术 第一节 水产品低温加工原理 第二节 水产品冷藏加工技术 第三节 水产品冷冻加工技术 第四节 冷冻水产品的解冻技术 第三章 水产腌熏制品加工技术 第一节 腌制加工技术 第二节 烟熏制品加工技术 第四章 水产罐头食品加工技术 第一节 水产品热加工的原理 第二节 水产罐头生产技术 第三节 主要水产罐头食品的生产工艺 第四节 水产罐头食品常见的变质现象 第五章 海藻食品加工技术 第一节 食用海藻的预处理 第二节 海带加工食品 第三节 裙带菜加工食品 第四节 紫菜加工食品 第五节 其他藻类加工食品 第六章 鱼糜制品加工技术 第一节 鱼糜制品加工的基本原理 第二节 冷冻鱼糜加工技术 第三节 鱼糜制品加工工艺及质量控制 第七章 水产调味品加工技术 第一节 水产调味品概述 第二节 抽出型水产调味品生产技术 第三节 鱼露生产技术 第四节 虾类调味品生产技术 第五节 蚝油生产技术 第六节 水产品水解动物蛋白(水产HAP)生产技术 实训 实训一 冷冻蝴蝶虾加工 实训二 熟真蛸加工 实训三 完全无骨鱼类加工 实训四 鱿鱼丝加工 实训五 美味烤鱼片加工 实训六 紫菜冰淇淋的制作 实训七 即食海蜇丝加工 实训八 脱水海带丝加工 实训九 美味鱿鱼仔加工 实训十 冷冻草鱼丸加工 第三篇 水产品安全卫生控制 第一章 水产品HACCP体系 第一节 水产品HACCP原理 第二节 水产品中存在的危害 第三节 水产品HACCP计划的实施过程及要求 第四节 水产品HACCP计划的编写案例 第二章 水产食品厂良好操作规范(GMP) 第一节 良好操作规范(GMP)概述 第二节 水产食品厂GMP(案例) 第三章 卫生标准操作程序(SSOP) 第一节 加工用水(冰)的安全卫生 第二节 食品接触表面的结构状况和清洁 第三节 交叉污染的预防 第四节 手的清洗消毒设施及卫生间设施的维护 第五节 防止外来污染物的污染 第六节 化学物品的正确标识、储存和使用 第七节 员工健康状况的控制 第八节 虫害的预防和灭除 第九节 车间设备设施维护 第十节 包装仓储运输卫生控制 实训 实训一 冷冻生鱼糜加工的危害分析与HACCP计划 实训二 冻虾仁加工的危害分析与HACCP计划 第四篇 水产品加工企业实验室检测 第一章 实验室管理 第一节 仪器的管理 第二节 化学药品及危险品管理 第三节 安全管理制度 第四节 实验室工作要求 第五节 实验室的建筑及室内设施 第二章 水产品生物危害的检验 第一节 菌落总数的检验 第二节 大肠菌群、粪大肠菌群和大肠杆菌的检验 第三节 沙门氏菌属的检验 第四节 金黄色葡萄球菌的检验 第五节 副溶血性弧菌的检验 第三章 水产品化学危害的检验 第一节 水产品中天然毒素的检验 第二节 水产品中食品添加剂的检验 第三节 水产品中药物残留、重金属等的检验 参考文献

<<水产品加工技术>>

章节摘录

发展成为一个包括渔业制冷和水产冷冻、干制、腌制、熏制、罐制、鱼糜加工、调味品、水产制药与保健品等10多个专业门类的庞大行业，成为水产业的重要组成部分。

我国水产品加工业有了长足的发展，尤其在水产品加工能力、加工产品的种类和加工技术及装备建设方面成效明显，但与发达国家相比，仍存在很多不足，主要体现在以下方面。

1.加工品比例较低 据FAO统计，自20世纪70年代以来，世界水产品产量的75%左右是经过加工而后销售的，鲜销的比例只占总产量的1/4。

而我国目前的加工比例仅占总产量的30%左右，其中淡水水产品的加工比例更低，加工比例不足5%。近10年来，淡水鱼养殖发展迅猛，产量急剧上升，但由于加工没跟上，鲜销又供大于求，一些地区已出现“压塘”现象，严重制约了生产的发展。

2.高附加值产品少、技术含量低 我国水产品加工技术含量低，精深加工的比例低，高附加值产品少，80%以上的产品为初级加工产品，严重影响了我国水产加工品的国际竞争力。

只有烤鳗、精加工紫菜、鱼油和保健品等因其技术含量较高，产品附加值也较高。

3.废弃物利用水平不高 在水产品加工过程中往往会产生许多废弃物，例如鱼品加工时会有鱼头、内脏、鱼鳞和鱼骨等废弃物，蟹、虾类加工往往会有大量的虾头和蟹、虾壳产生，对这些废弃物，目前我国主要用来生产饲料鱼粉，对其中很有价值的成分尚未充分利用。

近几年我国鱿鱼年产量已达12万t以上，鱿鱼加工过程中占重量14%的内脏成为废弃物，目前尚无好的利用途径。

4.传统产品加工技术落后 我国有几千年的发展历史，有许多传统的水产风味食品，但大多以作坊式手工加工为主，加工技术落后，有的在工艺上也存在某些缺点，需用现代科技手段加以改进和提高。

5.加工品质有待提高 我国水产加工品的质量在近20年中有了明显的提高，有一批产品已达到世界水平，250多家出口企业产品生产采用了HACCP。

但还有相当多的企业和加工品，因加工工艺或技术装备等原因，存在质量问题较多。

6.加工机械化水平较低目前，除部分大中型加工企业外，大部分中小企业加工设备简单，仍以手工操作为主。

我国至今仍没有一个专业加工机械制造厂，尚不具备鱼类加工所需的去头、去内脏、去鳞、切鱼片、成型等专业机械的生产能力。

<<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>