

<<水产品加工与利用>>

图书基本信息

书名：<<水产品加工与利用>>

13位ISBN编号：9787502541538

10位ISBN编号：7502541535

出版时间：2003-01

出版时间：化学工业出版社

作者：汪之和

页数：554

字数：483000

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>

<<水产品加工与利用>>

内容概要

本书介绍了水产品加工与综合利用、分析与检验以及HACCP质量管理规范的理论知识和应用技术。

全书分十五章，内容涉及水产资源的特性、冷藏冷冻保鲜、腌制、干制、烟熏、罐藏、鱼糜制品加工、鱼粉、鱼油、蛋白胨、海藻化工产品的加工技术以及海洋生物活性成分的分离提取技术。

同时还阐述了原料营养成分的分析和产品质量检验的方法，并介绍了水产品HACCP质量管理规范及相关应用，其中对生产工艺流程和要求以及有关配方都作了较详细的介绍，具有较强的实用性。

本书适合从事水产品加工与综合利用专业的工程技术人员使用。

也可作为水产食品加工企业实验室和质量监督部门分析人员的参考书，对企业管理人员具有一定的参考价值，并可作为农业、轻工和水产院校食品加工专业的教材或参考书。

<<水产品加工与利用>>

书籍目录

绪论第一章 水产加工原料 第一节 水产加工原料的种类和特点 第二节 鱼贝类的肌肉组成 第三节 水产原料的一般化学组成和特点 第四节 水产动物的死后变化第二章 水产冷冻食品加工技术 第一节 水产原料保鲜的方法和种类 第二节 水产品保活的方法和种类 第三节 食品低温保藏的基本原理 第四节 食品的冷却、冷藏 第五节 食品的冻结、冷藏 第六节 水产品冷冻加工工艺 第七节 冻结调理鱼、虾、贝类食品 第八节 冷冻水产品精加工工艺第三章 水产腌制品加工 第一节 腌制加工原理 第二节 水产腌制品种类第四章 水产干制品加工 第一节 干制加工原理 第二节 干制方法和包装 第三节 干制品加工工艺 第四节 干燥机械和设备第五章 水产品的熏制加工 第一节 熏制的加工原理 第二节 熏制方法 第三节 水产烟熏制品第六章 水产罐头食品加工 第一节 水产罐藏原料概述及处理 第二节 水产罐头保藏原理 第三节 水产食品硬罐头生产工艺 第四节 水产食品软罐头生产工艺 第五节 水产硬罐头食品加工实例 第六节 水产软罐头食品加工实例第七章 冷冻鱼糜和鱼糜制品加工 第一节 鱼糜制品加工的基本原理 第二节 鱼糜制品加工的辅料和添加剂 第三节 冷冻鱼糜生产技术 第四节 鱼糜制品生产第八章 鱼粉 第一节 鱼粉原料 第二节 鱼粉生产工艺 第三节 鱼粉产品计算和标准 第四节 鱼粉的包装包贮运 第五节 特殊鱼粉第九章 鱼油的生产 第一节 鱼肝油 第二节 鱼油的精炼 第三节 鱼油加工产品第十章 蛋白胨 第一节 蛋白质的水解方法 第二节 生化试剂蛋白胨生产工艺 第三节 工业蛋白胨生产工艺第十一章 海藻的综合利用 第一节 概述 第二节 褐藻胶生产 第三节 碘的生产 第四节 甘露醇生产 第五节 琼胶生产 第六节 卡拉胶生产 第七节 海带食品加工第十二章 海洋生物活性物质 第一节 甲壳素的利用 第二节 鱼精的利用 第三节 海藻生物活性物质 第四节 河豚毒素第十三章 新技术的应用第十四章 水产品质量检验 第一节 水产品标准 第二节 感官检验 第三节 物理检验 第四节 水产品中一般化学成分的测定 第五节 水产原料新鲜度的测定 第六节 水产品中食品添加剂的测定 第七节 水产品中重金属限量的测定 第八节 水产品中农药、渔药残留的测定 第九节 水产品中微生物指标的检测第十五章 水产品HACCP安全保证体系 第一节 HACCP的介绍 第二节 HACCP体系实施步骤和前提基础条件 第三节 制定HACCP计划实施的五个预备阶段 第四节 HACCP体系的七项原则 第五节 影响水产品安全的危害因素和预防措施 第六节 HACCP在水产品中的应用

<<水产品加工与利用>>

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>