第一图书网, tushu007.com

<<刺参健康增养殖实用新技术>>

图书基本信息

书名：<<刺参健康增养殖实用新技术>>

13位ISBN编号：9787502775421

10位ISBN编号：7502775420

出版时间：2009-8

出版时间：海洋

作者：常亚青//于金海//马悦欣

页数：160

字数：125000

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

内容概要

目前我国有记载可食用的海参有20种左右，产于我国辽宁、山东等地沿海的刺参营养价值和药用价值最高，清朝末年赵学敏编辑的《本草纲目拾遗》中对刺参有记载：“辽东产之海参体色黑褐，肉糯多刺，称之为辽参或刺参，其品质佳而药性甘温无毒，具补肾壮阳、生脉血、治下痢及溃疡等功效”，由于其“药性温补，足敌人参，故名海参”。
由于海参的营养价值被越来越多的民众所接受，海参市场已经从沿海向内地快速拓展。
　从20世纪80年代开始，随着刺参人工育苗技术的突破，特别是20世纪90年代池塘养殖的开展，刺参目前已经成为我国海水养殖业中最重要的经济种类之一。
此外，在日本，刺参的渔业也成为最重要的产业之一。
为了适应刺参养殖产业发展的新需要，我们编著了本书。
本书收集了国内、外最新的相关研究资料，着力总结了刺参增养殖生物学特点与养殖技术，希望通过本书能对刺参的渔业生产、教学、科研予以启迪，能在生产中收到实效，为渔民增收做出贡献。

作者简介

常亚青，42岁，教授，博士生导师。
大连水产学院生命科学与技术学院副院长、农业部海洋水产增养殖学重点开放实验室主任，中国水产学会海水养殖分会副主任委员，农业部水产原良种审定委员会委员。
一直从事贝类、海参、海胆等人工育苗和增养殖技术的科研与技术推广等工作。
曾主持了国家“863”计划、自然科学基金以及部、省、市等重点科技项目20多项，获省级科技一、二等奖8项。
曾获国务院政府特殊津贴、辽宁省教学名师、大连市优秀专家和大连市劳动模范。
在国内外发表论文和出版专著160多篇（部），主编了国家级规划教材《贝类增养殖学》。

书籍目录

第一章 刺参的生物学基础与生活习性 第一节 刺参的生物学 第二节 生态因子对刺参的影响第二章 刺参的繁殖和发育 第一节 刺参生殖腺的发育分期 第二节 刺参的生殖习性与个体发育第三章 刺参的人工育苗 第一节 刺参人工育苗的产业现状与发展趋势 第二节 刺参人工育苗的设施与设备条件 第三节 育苗用水 第四节 亲参的采捕与授精孵化 第五节 刺参浮游幼体的培养 第六节 刺参浮游幼体的生物饵料培养 第七节 刺参幼体的变态、附着及稚参的培育 第八节 刺参的土池育苗第四章 刺参的池塘养殖 第一节 产业现状 第二节 刺参的养殖环境与调控 第三节 刺参养殖池塘的选址与建设 第四节 刺参池塘养殖的管理 第五节 刺参的其他增养殖方式第五章 刺参的病害与防治 第一节 刺参的寄生虫病 第二节 刺参的细菌病 第三节 霉菌病 第四节 刺参的病毒性感染附录 附录1 中华人民共和国国家标准 渔业水质标准 附录2 海水相对密度、盐度查对表 附录3 海水盐度、冰点查对表 附录4 在不同温度盐度下海水中溶解氧饱和值 附录5 国产尼龙筛绢规格 附录6 乙烯（乙纶）筛网规格表 附录7 国际标准筛绢规格（XX） 附录8 水泵进口直径与流量对照 附录9 无公害食品渔用药物使用准则 附录10 无公害食品水产品中渔药残留限量 附录11 无公害食品海水养殖用水水质主要参考文献

章节摘录

第一章　刺参的生物学基础与生活习性　　第一节　刺参的生物学　　二、刺参体内营养成分
对刺参我国古代就有记载：“ 其性温补；足敌人参 ”。
刺参肉质香软滑润，含高蛋白质，低脂肪，不含胆固醇，营养丰富且味道鲜美，是“ 海味八珍 ”之一。
干燥体壁的有机成分中蛋白质高达90%，脂质约占4%，糖占6%左右，另含有少量无机成分如钙、镁及铁、锰、锌、铜、钼、硒等微量元素以及丰富的维生素、海参皂苷等。
早在1955年日本学者曾对刺参体壁的蛋白作了详细的分析和研究，主要部分是由胶原纤维构成的结缔组织，其所含有的氨基酸和鱼大致相似，只是含量较少，单从能量卡值上看，刺参还不及鱼类，但刺参肉内含有明胶——氮的含量远远高于鱼类，并且含有大量的粘蛋白，其中包括硫酸软骨素的一种组成成分。
《老年学》研究表明硫酸软骨素的减少与肌肉的衰老有关，这也许正是我国人民自古以来把刺参作为一种珍贵滋补品的原因之一。
刺参真皮结缔组织细胞间充填着胶原等纤维成分，从其酶解中分离得系列Gly-x-Y三联体（triplets）的肽段，其中糖肽段连接区段富含脯氨酸、谷氨酸和丙氨酸等残基，经加工后刺参的胶原蛋白的高甘氨酸含量与相伴羟赖氨酸，使其可与传统中药中的阿胶、龟板胶、鹿角胶的作用相媲美。
另外，刺参非胶原蛋白不但富含赖氨酸和精氨酸等，色氨酸的含量也很大，从而使刺参胶的营养价值高于传统的药胶。
最近有研究披露，刺参体壁中含有多种活性多肽，而从刺参上皮组织分离获得的由亮氨酸、脯氨酸、丝氨酸、精氨酸等氨基酸构成的五肽（其中个别氨基酸为D-构型），具有抗肿瘤和抗炎活性，该五肽的人工合成品也取得了相一致的效果。

编辑推荐

中宣部、新闻出版总署、农业部联合推荐全国服务“三农”优秀图书，“十一五”国家重点图书出版规划项目。

最实用的养殖技术，最健康的养殖模式，真正为养殖户打造的丛书。

第一图书网, tushu007.com

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