

<<水产加工增值技术>>

图书基本信息

书名：<<水产加工增值技术>>

13位ISBN编号：9787534944048

10位ISBN编号：753494404X

出版时间：2009-10

出版时间：河南科学技术出版社

作者：周本翔

页数：185

字数：147000

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>

<<水产加工增值技术>>

内容概要

目前,我国水产加工与世界先进水平相比还有较大的差距,水产原料的转化率还比较低,水产加工量尚不足水产总产量的30%,与水产大国的称谓还不相称。

为促进水产加工业的发展,就必须普及水产加工知识和传授加工技术。

本书编者作为从事水产教学、科研几十年的一名工作者深感责无旁贷。

于是,在收集他人资料并结合工作经验的基础上,编写了这本书,以供从事水产及水产加工业人员使用和广大水产爱好者参考。

<<水产加工增值技术>>

书籍目录

- 一、水产活体贮运技术
 - (一)水产活体贮运的原理和贮养方法
 - (二)鱼类活体贮运技术
 - (三)虾、蟹类活体贮运技术
 - (四)其他名优水产活体贮运技术
- 二、鱼糜及其制品加工技术
 - (一)鱼糜形成的原理
 - (二)冷冻鱼糜的制作
 - (三)常见鱼糜制品的加工方法
- 三、水产干制加工技术
 - (一)水产干制加工方法
 - (二)水产干制品的种类
 - (三)常见水产干制品的加工方法
- 四、水产罐头加工技术
 - (一)水产罐头的一般加工工艺
 - (二)几种主要水产罐头的加工工艺
- 五、水产低温保鲜及冷冻加工技术
 - (一)水产低温保鲜方法
 - (二)水产冷冻加工技术
- 六、水产腌制、糟醉和发酵加工技术
 - (一)水产腌制制品加工技术
 - (二)水产糟醉制品加工技术
 - (三)水产发酵制品加工技术
- 七、褐藻、红藻和名贵水产加工技术
 - (一)褐藻类食品加工技术
 - (二)红藻类食品加工技术
 - (三)名贵水产加工技术
- 八、水产品下脚料综合利用加工技术
 - (一)鱼粉生产
 - (二)鱼肝油生产
 - (三)鱼鳞、鱼皮、鱼头的利用
 - (四)蟹、虾副产品综合利用
- 附录
- 参考文献

<<水产加工增值技术>>

章节摘录

插图：这种装置是利用臭氧发生装置，将大气中的氮气除去，把余下的氧气浓缩后按需要注入水中。这种装置可直接利用车、船上的电瓶作为电源工作。

当然在长时间运输活鱼时，还需要配备其他水质净化装置。

4. 药物辅助活鱼运输 药物辅助活鱼运输是在运鱼水体中加入一定浓度的有关化学药品，这些化学药品进入鱼体后，能强制改变鱼类在运输中的生理状态，使鱼类进入类似休眠状态，对外界反应迟钝，行动缓慢，活动量减少，体内代谢强度相应降低，从而减少总耗氧量和水体中的代谢废弃物总量，使鱼类在有限的存活空间中能存活更久。

运输结束后，将鱼类放入清水中，鱼类可很快恢复正常活动。

选用药物的原则是对鱼药效高，对人无害；鱼易缓解苏醒；药价廉易购；药使用方便，易溶于水，并在低温下有效。

在活鱼运输中的常用麻醉剂及其用法有以下几种。

(1) 巴比妥钠：把活鱼放入百万分之13.3的巴比妥钠溶液内运输，不久就呈昏迷状态，腹部向上，呼吸减慢，不游动；在水温10℃时，能麻醉10多个小时，放入清水后5~10分钟就能缓解苏醒。

(2) 苯巴比妥钠或戊巴比妥钠：可按每千克体重0.1毫克肌肉注射。

鱼经麻醉后，仰浮于水面，呼吸缓慢。

如途中发现鱼有跳跃冲撞时，表示药量不足，应再予以注射适当药剂，达到麻醉为止。

用此法运输，药效时间可达8~20小时。

戊巴比妥钠药效反应迅速，但作用时间稍短。

(3) 水合氯醛：用浓度为2.1~3.1克/升的药液浸浴2-3分钟，达到麻醉状态后进行运输。

缺点是药效时间较短，可供短途调运。

<<水产加工增值技术>>

编辑推荐

《水产加工增值技术》是农家书屋.农民自主创业书系之一

<<水产加工增值技术>>

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>