

<<河鲩养殖一月通>>

图书基本信息

书名：<<河鲩养殖一月通>>

13位ISBN编号：9787565501500

10位ISBN编号：7565501506

出版时间：2011-1

出版时间：中国农业大学出版社

作者：江苏省淡水水产研究所 编

页数：130

字数：110000

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>

<<河鲢养殖一月通>>

内容概要

《河鲢养殖一月通》为“淡水养殖系列丛书”中的一本。全书共分七章，主要介绍了河鲢鱼的生物学特性、河鲢鱼的鱼种培育、河鲢鱼养殖关键技术、河鲢鱼养殖的病害防治等内容。

本书内容科学，以实用技术为重点；语言力求通俗易懂，并配有图，以便读者理解、掌握和操作，适应不同层次读者的需要。

<<河鲀养殖一月通>>

书籍目录

第一章 食用河鲀鱼的名称及美食历史 一、河鲀的名称 二、河鲀鱼食用的历史第二章 河鲀鱼的生物学特性 一、河鲀鱼的形态特征和内部构造 二、我国常见东方鲀的各类特征及其分布 三、非东方鲀属的经济河鲀鱼 四、江苏常见东方鲀的特征及分布 五、小结第三章 河鲀鱼的人工繁殖 一、繁苗场的建设 二、河鲀鱼人工繁殖技术第四章 河鲀鱼的鱼种培育 一、河鲀鱼种的生物学 二、鱼种的培育第五章 河鲀鱼养殖关键技术 一、海水东方鲀类的养殖技术 二、淡水东方鲀类的养殖技术 三、河鲀鱼的越冬管理第六章 河鲀鱼养殖的病害防治 一、鱼病的预防 二、鱼病的检查和诊断 三、河鲀鱼的病害及防治第七章 河鲀鱼养殖实例 一、暗纹东方鲀鱼种培育的试验研究 二、暗纹东方鲀池塘高效养殖试验 三、暗纹东方鲀苗种培育及安全越冬试验附录 河鲀鱼的安全卫生管理 附录一 出口河鲀鱼加工企业的加工及检验人员资格认可规定 附录二 SN/T 0383—95出口冻河鲀鱼检验规程 附录三 日本河鲀鱼管理历史沿革及法规参考文献

<<河鲀养殖一月通>>

章节摘录

第一章食用河河屯鱼的名称及美食历史 一、河纯的名称 要了解河鲀鱼，首先必须先了解其名称的来历，由于种种原因，到目前为止，这种鱼的名称在报刊杂志上出现的依然是“河豚”与“河纯”混用的局面，虽然这种状况的存在是有历史原因的，但编者认为，中国文字是十分讲究形、声、意的，作为学术交流，信息传播或专业书刊必须作一个正确引导，逐步使读者对其名称所表达的概念内涵有一个规范的统一的认识。

对于水产专业分类而言，“豚”指水生哺乳类，属鲸目，河豚科的动物，如江豚（又名江猪仔）、白鳍豚（国家一级保护动物）、海豚等。

“鲀”则指水生鱼类，属硬骨鱼纲，副鳍亚纲，鲈形总目，鲀形目，鲀科。

虽然目前水产专业的鱼类分类学上仍有不少用“豚科”、“豚属”，替代为“鲀科”、“鲀属”的，但会随时间的推移而得到更改。

例如，《生理学名词》将以前误称的“河豚毒素”修订为“河纯毒素”。

（《自然科学术语》1993年）为此，本书从前到后除了对历史上的一些用法的举例以外，则一律改“河豚”为“河鲀”。

二、河鲀鱼食用的历史 从古到今，各类典集中均提到河纯鱼有“水族之奇味”、“肉味鲜美”、“蒸者淡之，肥美”等记载，也就是说从古人开始就对河鲀鱼的肉味鲜美，质地鲜嫩，营养丰富有了充分的认识和肯定。

生食、熟食皆宜，特别是“色、香、味、形”俱佳的生鱼片，更令河鲀美食家们销魂。

聪明勤劳的沿海人民把它制成各式各样风味干品，深受消费者欢迎。

.....

<<河鲩养殖一月通>>

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>