

<<中华鳖标准化生产技术>>

图书基本信息

书名：<<中华鳖标准化生产技术>>

13位ISBN编号：9787810665957

10位ISBN编号：7810665952

出版时间：2003-1

出版时间：中国农业大学出版社

作者：杨振才 李双安

页数：355

字数：292000

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>

<<中华鳖标准化生产技术>>

内容概要

龟鳖类动物在古生代晚期就已经出现，在大约2亿年的进化历程中，中华鳖（甲鱼）的形态结构保持了相对稳定，对环境具有极强的适应能力，因此，其机体内可能存在某些特殊的物质或结构，起着提高自身机体功能的作用。

鳖作为古老的次生水生爬行动物，在生命科学研究中具有十分重要的地位。

鳖类的营养和滋补价值早在3 000年前就被人类所认识，用于医药也有近2 000年的历史。

随着科学技术的发展，人类对鳖的经济价值有了更深入的了解，对其利用也更深入、更广泛。

鳖最重要的经济价值是食用。

鳖体蛋白质含量高，富含人体必需的氨基酸和鲜味氨基酸；脂肪中有70%以上为不饱和脂肪酸，高度不饱和脂肪酸占25%以上，其中DHA（二十碳五烯酸）和EPA（二十碳六烯酸）含量很高，这两种高度不饱和脂肪酸在人体代谢中具有重要作用，被称为“脑黄金”。

能抑制血小板凝结，防止血栓形成和动脉硬化，降低机体内“有害”胆固醇的含量。

鳖体内维生素的含量也极丰富，尤其是具有抗氧化功能的维生素E，对防止人体细胞老化、化解恶性肿瘤有重要作用。

与其他动物体的组成相比，在鳖体丰富的矿物质成分中，微量元素锌、铁和硒含量很高，具有补血养颜的功能，可有效地提高人体的活力。

因此，鳖常被人们作为一种珍品佳肴和具有滋补功能的特殊食品。

鳖作为药用在我国有较长的历史，鳖的背甲、头、肉、血、胆都能入药。

在中医学中，鳖头用于脱肛、痔疮等；鳖血治疗体质衰弱。

中华鳖制品具有抗癌、防止白细胞减少等作用，目前国内以鳖为原料制作了各类滋补品、饮剂和胶囊制剂等。

另外鳖还作为观赏动物，丰富了人们的文化生活。

<<中华鳖标准化生产技术>>

书籍目录

第一章 中华鳖的生物学 第一节 分类地位和分布 第二节 形态结构和生理功能 第三节 鳖与环境的关系 第四节 繁殖与发育第二章 标准化鳖场的规划与设计 第一节 场地的选择与规划 第二节 标准化鳖场的设计第三章 标准化养殖技术 第一节 养殖环境因子的调控 第二节 养殖鳖池水体变动规律及调控措施 第三节 投饵技术 第四节 不同季节的生产管理第四章 中华鳖繁殖技术 第一节 亲鳖的选择和培育 第二节 人工孵化第五章 中华鳖育种技术 第一节 育种的意义 第二节 引种驯化 第三节 选种和选配 第四节 育种工作的组织措施第六章 鳖的营养需求和饲料 第一节 营养物质的功能 第二节 鳖的营养需要 第三节 饲料原料 第四节 配合饲料第七章 鳖的疾病防治 第一节 鳖病概述 第二节 鳖病标准化诊断 第三节 鳖常用规范药物 第四节 中华鳖常见疾病防治 第五节 鳖病的综合防治措施第八章 鳖的捕捉与运输 第一节 鳖的捕捉 第二节 鳖的运输第九章 鳖的品质及产品加工 第一节 商品鳖的品质 第二节 食用产品的加工 第三节 药用产品的加工 第四节 保健产品加工附录 附录一 中华鳖养殖水质标准 附录二 中华人民共和国农业行业标准 (NY5066—2001) 无公害食品—中华鳖 附录三 中华人民共和国农业行业标准 (NY / T5067—2001) 无公害食品—中华鳖养殖技术规范 附录四 中华人民共和国农业行业标准 (NY5073—2001) 无公害食品—水产品中有毒有害物质限量 附录五 中华人民共和国农业行业标准 (NY5070—2001) 无公害食品—水产品中渔药残留限量 附录六 中华人民共和国农业行业标准 (NY5071—2001) 无公害食品—渔用药物使用准则 附录七 中华人民共和国水产行业标准 (SC / T1047—2001) 中华鳖配合饲料参考文献

<<中华鳖标准化生产技术>>

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>