

<<海水贝类养殖学>>

图书基本信息

书名：<<海水贝类养殖学>>

13位ISBN编号：9787811251777

10位ISBN编号：7811251779

出版时间：2008-7

出版单位：中国海洋大学

作者：王如才//王昭萍

页数：613

字数：901000

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>

## <<海水贝类养殖学>>

### 内容概要

本教材以总结我国海水贝类养殖的新技术、新成果为主，适当吸收国外的一些新成就。

除绪论外，全书共分八篇21章。

第一篇论述了海水贝类养殖的环境条件，第二篇综述贝类的苗种生产方法，第三篇至第七篇，以贝类的生活型和在生产中的地位为序，分别介绍了固着型、附着型、埋栖型、匍匐型和游泳型养殖贝类的生物学、苗种生产与养成以及加工技术，第八篇综合介绍了其他贝类养殖与贝类增殖的主要方法。

每章之后，均附有复习题，供学习和参考。

本教材适用于高等水产院校海水养殖专业本科生教学用，也可作为海水贝类养殖科技工作者的参考书。

。

## &lt;&lt;海水贝类养殖学&gt;&gt;

## 书籍目录

绪论第一篇 海水贝类养殖的环境条件 第一章 非生物环境 第一节 潮间带、池塘和浅海 第二节 海水的物理、化学性质 第三节 底质 第二章 养殖的生物环境 第一节 饵料生物 第二节 生物敌害第二篇 贝类的苗种生产 第三章 贝类的自然海区半人工采苗 第一节 贝类的生活史 第二节 贝类的浮游幼虫与附着变态 第三节 自然海区半人工采苗 第四章 贝类的人工育苗 第一节 贝类人工育苗场的选择与总体布局 第二节 人工育苗的基本设施 第三节 水的处理 第四节 贝类幼虫的饵料及饵料培养 第五节 贝类的常温人工育苗一般方法 第五章 贝类的土池人工育苗和采捕野生苗 第一节 土池人工育苗 第二节 采捕野生贝苗 第六章 贝类的育种 第一节 贝类育种的基础研究 第二节 贝类的选择育种 第三节 杂交育种 第四节 贝类的多倍体育种 第五节 其他育种方法第三篇 固着型贝类的养殖 第七章 牡蛎的养殖 第一节 牡蛎的形态和构造 第二节 牡蛎的生态 第三节 牡蛎的生理 第四节 牡蛎的繁殖与生长 第五节 牡蛎的疾病 第六节 牡蛎的自然海区半人工采苗 第七节 牡蛎的室内人工育苗 第八节 牡蛎的育种 第九节 牡蛎的养成 第十节 牡蛎的收获与加工第四篇 附着型贝类的养殖 第八章 扇贝的养殖 第一节 养殖扇贝的种类和形态 第二节 栉孔扇贝的内部结构 第三节 扇贝的生态 第四节 扇贝的疾病 第五节 扇贝的繁殖与生长 第六节 扇贝半人工采苗 第七节 扇贝的加温育苗 第八节 扇贝的育种 第九节 扇贝的苗种规格、检验与运输 第十节 扇贝苗的中间育成 第十一节 扇贝的筏式养殖 第十二节 扇贝收获与加工 第九章 贻贝的养殖 第一节 养殖贻贝的主要种类和形态 第二节 贻贝的内部构造 第三节 贻贝的生态 第四节 贻贝的疾病 第五节 贻贝的繁殖与生长 第六节 贻贝幼虫的浮游与附着习性 第七节 贻贝的半人工采苗 第八节 贻贝的人工育苗 第九节 贻贝的筏式养殖 第十节 贻贝的其他养殖方式 第十一节 贻贝的收获与加工 第十章 珠母贝的养殖与珍珠培育 第一节 珍珠 第二节 珠母贝的主要种类和形态 第三节 合浦珠母贝的内部结构 第四节 合浦珠母贝的生态 第五节 合浦珠母贝的繁殖与生长 第六节 珠母贝的苗种生产 第七节 珠母贝的养成 第八节 人工培育珍珠的原理及珍珠形成过程 第九节 珠母贝的施术 第十节 珍珠的育成 第十一节 大型珍珠的培育 第十二节 珍珠的收获和加工第五篇 埋栖型贝类的养殖 第十一章 缢蛏的养殖 第十二章 蚶的养殖 第十三章 蛤仔的养殖 第十四章 文蛤的养殖 第十五章 青蛤的养殖第六篇 匍匐型贝类的养殖 第十六章 鲍的养殖 第十七章 泥螺的养殖第七篇 游泳型贝类的养殖 第十八章 乌贼的养殖 第十九章 蛸的养殖第八篇 其他贝类的养殖与增殖 第二十章 其他贝类的养殖 第二十一章 贝类的增殖参考文献

## &lt;&lt;海水贝类养殖学&gt;&gt;

## 章节摘录

第三篇 固着型贝类的养殖 第七章 牡蛎的养殖 第十节 牡蛎的收获与加工 二、牡蛎的加工 1.牡蛎肉的加工 牡蛎肉除鲜食外，还可以冷冻和加工。

冷冻有冻生鲜肉和冻熟鲜肉。

其他加工方法有晒干、盐渍、制罐及提炼蛎油等。

(1) 冷冻：包括冻生鲜肉、冻熟鲜肉及冷冻调理食品等。

1) 冻生鲜肉。

有块冻生鲜肉和单冻生鲜肉两种情况。

捕获的牡蛎在粗加工车间冲洗干净后，开壳取肉，用淡水洗净，分级，摆盘称重，块冻生鲜肉一般每块0.5或1.0 kg，速冻至中心温度-15 及以下，脱盘，镀冰衣，外套无毒塑料袋，折口，装纸箱冷藏。

单冻生鲜肉在摆盘时，采用专用无毒塑料盘，每只盘有卵圆形凹槽，视牡蛎肉的大小、完整性，可放1~2只，然后称重、验质，再送入单冻机进行速冻、脱盘、包装。

2) 冻熟鲜肉。

牡蛎冻熟鲜肉加工方法有两种：一是将洗净的生鲜蛎肉放入加淡水量20%左右的大锅中，烧沸，放入鲜蛎肉约为锅容量的60%，用锅铲搅拌均匀，猛火烧至八九成熟退火，用笊篱捞起，洗净，沥水称重，装袋后速冻。

二是将带壳牡蛎洗净后放入开水锅中煮，待牡蛎大多开口时捞出，取肉、清洗、沥水、计量、装袋、速冻。

注意蛎肉不能煮老，否则脱水过多，影响口味且降低出成率。

剥肉时，注意肉体完整，壳肌不易脱落时可用蛎刀割断。

3) 冷冻调理食品： 单冻蘸粉牡蛎。

新鲜牡蛎去壳取肉，清洗，消毒，沥水。

装盘后速冻，冻好的牡蛎在面粉中滚动一周再蘸汤料、蘸面包粉，使牡蛎呈椭圆形，装盘后二次速冻、包装即可。

鱼糜牡蛎饼。

采用冷冻鱼糜和鲜活牡蛎为原料，将冷冻鱼糜加入斩拌机中边斩拌边搅碎进行解冻。

鲜活牡蛎去壳后清洗除杂，消毒，沥水。

将解冻好的鱼糜分成20~22g的小块，填入长方形的塑料模具里压平，上面放上4~5g的牡蛎，脱模成型为鱼糜牡蛎饼，装盘速冻。

<<海水贝类养殖学>>

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>