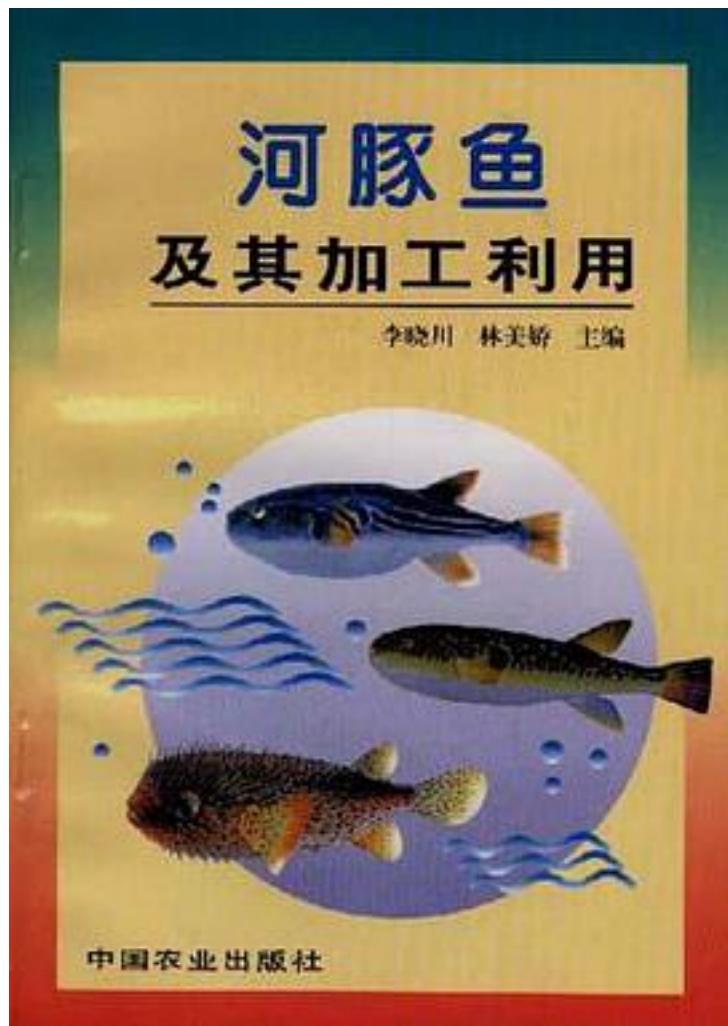


# 河豚鱼及其加工利用



[河豚鱼及其加工利用 下载链接1](#)

著者:林美娇

出版者:中国农业出版社

出版时间:1998-03

装帧:平装

isbn:9787109052888

作者介绍:

目录: 目录

第一章 食用河豚的历史及其名称的演变

一、河豚美食的历史

二、河豚的名称

第二章 河豚鱼的分类、分布与鉴别

一、河豚鱼分类的研究简介

二、河豚鱼的生物学分类知识

三、河豚鱼的形态结构及生态习性

四、我国常见东方的种类特征及其分布

五、非东方属的经济河豚鱼

六、小结

第三章 河豚鱼的捕捞与养殖

一、渤海、黄海、东海河豚鱼的分布和渔场、渔期

二、河豚鱼的捕捞

三、河豚鱼的养殖

四、养殖河豚鱼营养要素的研究

五、河豚鱼养殖业的展望

第四章 河豚毒素及中毒

一、河豚毒素的研究

二、河豚毒素的化学结构与特性、产生机理

三、河豚毒素的提取

四、河豚毒素的毒理及药理的研究

五、河豚鱼的毒性分布

六、河豚毒素的测定

七、河豚鱼中毒的症状及处理

第五章 河豚鱼的加工利用

一、河豚鱼的保鲜、保活技术及冷冻加工

二、鲜河豚鱼的剖割处理

三、河豚鱼干制品的加工

四、河豚鱼干制品加工良好生产规范

五、河豚鱼的综合加工利用

六、河豚鱼的药用

第六章 河豚鱼的安全卫生管理

一、日本河豚鱼管理历史沿革及法规

二、我国河豚鱼的出口管理

三、我国河豚鱼安全卫生管理及其展望

附录

附录1 日本河豚销售营业管理条例

附录2 日本河豚营业的管理措施

附录3 日本厚生省食品卫生规定

参考文献

· · · · · (收起)

[河豚鱼及其加工利用\\_下载链接1](#)

标签

河

评论

写论文，临时抱佛脚

---

[河豚鱼及其加工利用 下载链接1](#)

书评

---

[河豚鱼及其加工利用 下载链接1](#)