

水产品加工技术



[水产品加工技术 下载链接1](#)

著者:李玉环//徐波

出版者:轻工

出版时间:2010-4

装帧:

isbn:9787501975204

《高等职业教育教材·水产品加工技术》一共分为四篇十六章。第一篇为水产食品原料

，共由3章组成，分别介绍了我国水产食品原料概况、水产食品原料的化学组成、鱼贝类的死后变化；第二篇为水产品加工技术，共由7章组成，分别介绍了水产干制品加工技术、水产低温制品加工技术、水产腌熏制品加工技术、水产罐头食品加工技术、海藻食品加工技术、鱼糜制品加工技术、水产调味品加工技术；第三篇为水产品安全卫生控制，共由3章组成，分别介绍了水产品HACCP体系、水产食品厂良好操作规范(GMP)、卫生标准操作程序(SSOP)；第四篇为水产品加工企业实验室检测，共由3章组成，分别介绍了实验室管理、水产品生物危害的检验、水产品化学危害的检验。四篇一共包含16个实训项目，每个实训项目都具有典型性和可操作性。

作者介绍:

目录: 绪论 第一篇 水产食品原料第一章 水产食品原料概况 第一节 主要的水产食品原料 第二节 水产食品原料的特点第二章 水产食品原料的化学组成 第一节 水产食品动物原料的营养成分 第二节 水产食品植物原料的营养成分 第三节 水产食品原料中的生物活性物质第三章 鱼贝类的死后变化 第一节 死后僵硬 第二节 自溶与腐败 第三节 鱼贝类的鲜度评定实训 实训一 水产品原料种类鉴定 实训二 可溶性甲壳素的制备 实训三 鲜活原料的感官鉴定 实训四 冷冻原料的感官鉴定 第二篇 水产品加工技术第一章 水产干制品加工技术 第一节 热干制技术 第二节 真空冷冻干制技术 第三节 干制新技术(微波、远红外、超声波) 第二章 水产低温制品加工技术 第一节 水产品低温加工原理 第二节 水产品冷藏加工技术 第三节 水产品冷冻加工技术 第四节 冷冻水产品的解冻技术第三章 水产腌熏制品加工技术 第一节 腌制加工技术 第二节 烟熏制品加工技术第四章 水产罐头食品加工技术 第一节 水产品热加工的原理 第二节 水产罐头生产技术 第三节 主要水产罐头食品的生产工艺 第四节 水产罐头食品常见的变质现象第五章 海藻食品加工技术 第一节 食用海藻的预处理 第二节 海带加工食品 第三节 裙带菜加工食品 第四节 紫菜加工食品 第五节 其他藻类加工食品第六章 鱼糜制品加工技术 第一节 鱼糜制品加工的基本原理 第二节 冷冻鱼糜加工技术 第三节 鱼糜制品加工工艺及质量控制第七章 水产调味品加工技术 第一节 水产调味品概述 第二节 抽出型水产调味品生产技术 第三节 鱼露生产技术 第四节 虾类调味品生产技术 第五节 蚝油生产技术 第六节 水产品水解动物蛋白(水产HAP)生产技术实训 实训一 冷冻蝴蝶虾加工 实训二 熟真蛸加工 实训三 完全无骨鱼类加工 实训四 鱿鱼丝加工 实训五 美味烤鱼片加工 实训六 紫菜冰淇淋的制作 实训七 即食海蜇丝加工 实训八 脱水海带丝加工 实训九 美味鱿鱼仔加工 实训十 冷冻草鱼丸加工 第三篇 水产品安全卫生控制第一章 水产品HACCP体系 第一节 水产品HACCP原理 第二节 水产品中存在的危害 第三节 水产品HACCP计划的实施过程及要求 第四节 水产品HACCP计划的编写案例第二章 水产食品厂良好操作规范(GMP) 第一节 良好操作规范(GMP)概述 第二节 水产食品厂GMP(案例) 第三章 卫生标准操作程序(SSOP) 第一节 加工用水(冰)的安全卫生 第二节 食品接触表面的结构状况和清洁 第三节 交叉污染的预防 第四节 手的清洗消毒设施及卫生间设施的维护 第五节 防止外来污染物的污染 第六节 化学物品的正确标识、储存和使用 第七节 员工健康状况的控制 第八节 虫害的预防和灭除 第九节 车间设备设施维护 第十节 包装仓储运输卫生控制实训 实训一 冷冻生鱼糜加工的危害分析与HACCP计划 实训二 冻虾仁加工的危害分析与HACCP计划 第四篇 水产品加工企业实验室检测第一章 实验室管理 第一节 仪器的管理 第二节 化学药品及危险品管理 第三节 安全管理制度 第四节 实验室工作要求 第五节 实验室的建筑及室内设施第二章 水产品生物危害的检验 第一节 菌落总数的检验 第二节 大肠菌群、粪大肠菌群和大肠杆菌的检验 第三节 沙门氏菌属的检验 第四节 金黄色葡萄球菌的检验 第五节 副溶血性弧菌的检验第三章 水产品化学危害的检验 第一节 水产品中天然毒素的检验 第二节 水产品中食品添加剂的检验 第三节 水产品中药物残留、重金属等的检验参考文献
• • • • • (收起)

[水产品加工技术_下载链接1](#)

标签

水产品加工技术

李玉环

鱼

问问

论文

评论

[水产品加工技术_下载链接1](#)

书评

[水产品加工技术_下载链接1](#)