

<<水产食品学>>

图书基本信息

书名：<<水产食品学>>

13位ISBN编号：9787109066847

10位ISBN编号：7109066843

出版时间：2001-5

出版时间：中国农业

作者：沈月新

页数：336

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>

## <<水产食品学>>

### 内容概要

《食品科学与工程专业用全国高等农业院校教材：水产食品学》从水产食品加工和食用品质的角度，对鱼、虾、贝、藻等水产品原料的基本性质、水产食品的加工方法以及质量控制作了系统的论述。

全书除绪论外共分两篇。

第一篇水产食品原料共由七章组成，主要论述水产食品原料的营养成分、生物活性物质、有毒物质、死后鲜度变化、质构及色、香、味等基本性质。

第二篇水产食品加工由九章组成，详述用冷冻、干制、腌制、熏制、罐制方法加工水产食品，以及鱼糜制品、海藻加工食品、海鲜调味料、海洋功能性食品的生产基本原理和工艺，并对水产加工食品的质量控制作了介绍。

《食品科学与工程专业用全国高等农业院校教材：水产食品学》可作为高等院校食品科学与工程专业的教学用书，也可作为研究生或从事水产食品加工生产的科技人员的参考书。

## &lt;&lt;水产食品学&gt;&gt;

## 书籍目录

绪论 第一节 我国水产食品原料 一、概述 二、各种常见水产原料 第二节 水产食品原料的特性 一、多样性 二、易腐性 三、渔获量不稳定性 四、原料成分多变性 第三节 水产食品加工现状与发展趋势 一、传统加工 二、现代加工 三、水产加工食品发展趋势参考文献第一篇 水产食品原料第一章 水产食品原料的营养成分 第一节 鱼贝类的蛋白质 一、鱼贝类肌肉组织 二、鱼贝类的蛋白质组成 三、鱼贝肉蛋白质的营养价值 第二节 鱼贝类的脂质 一、脂质成分的分类和结构 二、鱼贝类的脂质含量 三、脂质的组成及分布 第三节 鱼贝类的糖类 一、鱼贝类的糖原 二、鱼贝类的其他糖类 第四节 鱼贝类的提取物成分 一、含氮成分 二、非含氮成分 第五节 鱼贝类的维生素 一、脂溶性维生素 二、水溶性维生素 第六节 鱼贝类的无机质 一、肌肉 二、硬组织参考文献第二章 水产原料中的生物活性物质 第一节 活性肽 一、降血压肽 二、天然存在的活性肽 第二节 牛磺酸 一、牛磺酸的生理功能 二、牛磺酸在海洋生物中的分布及其应 三、牛磺酸的制备 第三节 鲞试剂及其鲞素 一、鲞试剂 二、鲞素 第四节 n-3多不饱和脂肪酸 一、EPA、DHA的生理活性 二、EPA、DHA在鱼贝类的分布 三、EPA、DHA在食品上的应用 第五节 甲壳质及其衍生物 一、甲壳质的结构与化学性质 二、甲壳质的分布及其生理功能 三、甲壳素及其衍生物的生产及其用途 第六节 抗肿瘤活性物质 一、藻类 二、海绵动物 三、腔肠动物 四、软体及外肛动物 五、环形动物及原索动物.....第三章 水产原料中的有毒物质第四章 鱼贝类的死后变化及鲜度保持第五章 鱼贝类的色、香、味第六章 鱼贝类的质构第七章 海藻化学第三篇 水产食品加工第一章 水产冷冻食品第二章 水产干制品第三章 水产腌熏制品第四章 鱼糜制品第五章 水产罐头食品第六章 海藻加工食品第七章 水产调味品第八章 海洋功能性食品第九章 水产食品质量控制参考文献

## <<水产食品学>>

### 编辑推荐

为了更好地开发利用我国的水产资源，总结现代科学技术发展在水产食品加工上的应用，介绍水产食品科学研究新的成果，本书作者在多年教学和科学研究的基础上，参阅近年来国内外有关文献和技术资料，编写了《水产食品学》这本书，以满足教学、科研和生产的需要。

本书主要分成水产食品原料和水产食品加工两大篇。

注意吸收现代科学技术在水产品加工方面应用的最新成果，并引进先进的品质管理和质量控制的方法，力求对我国水产食品加工利用和水产事业在新世纪的发展起到促进作用。

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>