

<<水产食品学>>

图书基本信息

书名：<<水产食品学>>

13位ISBN编号：9787109146648

10位ISBN编号：7109146642

出版时间：2010-11

出版时间：章超桦、薛长湖 中国农业出版社 (2010-11出版)

作者：章超桦，薛长湖 编

页数：376

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

《全国高等农林院校“十一五”规划教材：水产食品学（第2版）》分成水产食品原料和水产食品加工两大篇。第一篇以基础理论为主，论述水产品原料的营养成分、生物活性物质、有毒物质、死后变化、色香味、质构等基本性质；第二篇阐述水产食品的加工方法和卫生质量管理。本版对第一版教材中的一些疏漏和不妥之处进行了修改，并根据近年在水产食品科学研究上的最新成果及文献资料，对许多内容进行了调整与补充。

书籍目录

序第二版前言第一版前言绪论第一节 我国水产食品原料一、概述二、各种常见水产食品原料第二节 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主要参考文献第一篇 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、鱼贝肉的蛋白质组成三、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、鱼贝类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、肌肉中的无机质二、硬组织中的无机质主要参考文献第二章 水产原料中的生物活性物质第一节 活性肽一、降血压肽二、抗氧化肽三、免疫活性肽四、抗凝血肽五、高F值寡肽六、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用三、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、甲壳质的分布及生理功能三、甲壳素及其衍生物的生产及用途第六节 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.....第二篇 水产食品加工主要参考文献

章节摘录

版权页：插图：第二节 水产食品原料的特性一、多样性（一）种类多我国水产资源丰富，水产食品原料品种多，分布广。

有海洋和内陆水域的鱼类，甲壳动物中的虾蟹类，软体动物中的头足类和贝类，还有藻类等。

以鱼类为例，我国常见的经济鱼类有200多种，有海水鱼和淡水鱼之分。

我国黄海、渤海区以暖温性鱼类为主；东海、南海以及台湾以东海区主要是暖水性鱼类。

淡水鱼也有冷水性、冷温性、暖水性鱼类之分。

在海水鱼中，按肌肉颜色又可以分成两大类：一类是体内肌红蛋白、细胞色素等色素蛋白含量较高，肉带红色的红肉鱼类，如鲈、沙丁鱼、金枪鱼等洄游性鱼类；另一类是肌肉中仅含少量色素蛋白，肉色近乎白色的白肉鱼类，如鳕、鲷等游动范围较小的鱼类。

近年来，随着我国养殖技术的不断发展，从国外引进一系列水产养殖新品种，并形成了一定的养殖规模，丰富了我国水产品的种类。

我国大规模的新品种引进工作，始于20世纪50年代末。

1957年，我国通过民间渠道从越南引进莫桑比克罗非鱼。

1959年，我国政府接受朝鲜民主主义共和国赠送的原产于北美洲的虹鳟发眼卵5万粒和稚鱼6000尾。

之后，特别是改革开放以来，先后从孟加拉、日本、埃及、美国、泰国、越南、非洲、墨西哥、前苏联、印度、澳大利亚、英国等引进了上百种水产养殖新品种。

引进的虾类主要品种有罗氏沼虾、日本对虾、南美白对虾和斑节对虾等；贝类品种主要有海湾扇贝、虾夷扇贝和太平洋牡蛎等；鱼类品种主要有虹鳟、大菱鲆、罗非鱼、欧洲鳗鲡、斑点叉尾鲷和美国石首鱼等。

在淡水引进养殖品种中，最有代表性的是罗非鱼。

2004年，全国养殖罗非鱼达89.73万t，占世界总量的60%，是农业部重点扶持的6个出口产品之一。

在海水养殖中，扇贝、牡蛎养殖最具有代表性。

海湾扇贝引进后，我国的扇贝养殖发展极为迅速。

扇贝养殖原来不足10万t，而到了1998年，扇贝养殖总产量已达62.9万t，扇贝不再是海珍品，而成为广大群众喜爱的大众水产品。

牡蛎养殖更是如此，1991年，全国牡蛎养殖总产量为8.7万t，而到了2000年，全国牡蛎产量已高达329.2万t。

<<水产食品学>>

编辑推荐

《水产食品学(第2版)》是全国高等农林院校“十一五”规划教材。

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>