

图书基本信息

书名：<<水产类调理食品加工过程品质调控理论与实践>>

13位ISBN编号：9787506758598

10位ISBN编号：7506758598

出版时间：2013-1

出版时间：张懋、陈卫平 中国医药科技出版社 (2013-01出版)

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>

内容概要

《水产类调理食品加工过程品质调控理论与实践》是一本凝集了作者10多年来在水产调理食品加工品质调控领域研究成果的专著，许多技术处于国际领先水平。

《水产类调理食品加工过程品质调控理论与实践》的出版将进一步丰富我国在水产调理食品加工品质调控领域的基本理论和生产新技术，其中论及的单体速冻、高效干燥、真空油炸、脉冲电场处理、超高压、超声波等先进的保质和加工品质调控相关技术对该领域的理论研究和先进技术的推广将起到十分积极的作用。

书籍目录

第一章水产类调理食品开发概论 第一节 水产类调理食品的概念、分类与特点及市场前景 第二节 水产类调理食品加工产业中存在的主要问题及对策 第三节 国内外调理低值淡水鱼的加工研究进展 第四节 水产类调理食品物流、营销策略及发展趋势 第二章水产类调理食品加工的品质控制新技术体系 第一节 水产类调理食品加工的品质控制概论 第二节 水产类调理食品品质控制总体规则及新技术 第三节 与水产类调理食品品质有关的审计及品质危害控制 第四节 结合HACCP计划的水产类调理食品加工质量管理规范及举例 第三章水产类调理食品加工前保鲜新技术 第一节 水产类调理食品的化学成分及保鲜特点 第二节 水产类调理食品的分类保鲜方法及其新技术 第三节 水产类调理食品保鲜测量新技术 第四节 国内外水产品保鲜和保活技术的研究进展 第五节 水产类调理食品加工前保鲜新技术研究实例 第四章水产类调理食品的包装新技术 第一节 水产类调理食品包装概论 第二节 水产类调理食品包装所需的包装材料、性能及其选择标准 第三节 水产类调理食品包装所用的包装系统及其新技术 第四节 水产类调理食品气调包装新技术研究实例 第五节 典型水产类调理食品的产品包装实例 第五章水产类调理食品的配送新体系 第一节 水产类调理食品配送新体系发展趋势 第二节 水产类调理食品配送所需的批量存放冷库 第三节 水产类调理食品配送所需的销售用库 第四节 水产类调理食品配送用车辆及运输 第五节 典型水产类调理食品的配送实例 第六章水产类调理食品的常规加工新技术及其研究实例 第一节 水产类调理食品速冻新技术 第二节 水产类调理食品罐藏新技术 第三节 水产类调理食品的干燥新技术 第四节 水产类调理食品的油炸新技术 第五节 水产类调理食品的速冻、罐藏、干燥、油炸新技术的研究实例 第七章水产类调理食品的非常规加工新技术及其研究实例 第一节 水产类调理食品超高压处理新技术 第二节 水产类调理食品高压脉冲电场处理新技术 第三节 水产类调理食品超声波处理新技术 第四节 水产类调理食品的纳米材料辅助杀菌新技术 第五节 其他物理极限处理新技术及联合保质栅栏技术 第六节 水产类调理食品的超声波及纳米涂膜处理研究实例 参考文献

章节摘录

版权页：插图：4.环境绝对压力 试验证明，在低压条件下水产品的保鲜保活贮藏寿命成倍延长。据研究发现，用低压贮藏水产食品具有下列效应：（1）降低了氧气的供应量从而降低了活体的呼吸强度；（2）环境绝对压力降到0.01MPa以下，可有效地抑制真菌的生长和孢子的形成。

此外，采用真空方法可使物料的部分水分在低压状态下迅速蒸发，在吸收自身热量的同时，使物料的内能减少和品温下降，真空预冷也成为一种广泛使用的快速冷却新方法。

5.环境电磁场和辐射 据报道，水分较多的新鲜鱼类经磁场处理，可以提高生命力，增强其抵抗病变的能力。

其原理是通过控制磁场强度和产物移动速度或交变磁场频率，使生命体产生一定的磁化效应。

（二）结合控温的气调库保鲜新技术 对长期贮藏的大多数水产食品，传统的做法是采用化学处理，以延长保鲜期。

但近年来，化学处理越来越不被市场所接受。

最近，相当多的物理新技术的研究其目的在于减少对化学处理的依赖。

当仅有制冷还不够时，气调保鲜（CA）可被结合用来延长易腐烂水产原料的保鲜期。

这种新技术早先用于果蔬保鲜，并且长期以来被国际上用作保鲜苹果的主要方法。

但近年来，结合控温的气调库保鲜已变成一项适用于大多数易腐烂生鲜食品的重要保鲜技术。

气调库保鲜指任何生鲜食品在一个不同于周围大气（即21%氧气，0.03%二氧化碳）的大环境中保鲜。

根据是否可实时控制，可分为可控型气调（CA）和调定型气控（MA）。

可控型气调是在自然呼吸或人工条件下产生低浓度氧气和（或）高浓度二氧化碳的气体环境。

然后在整个保鲜期内通过一系列测量和调整来加以控制。

可控型气调的一般使用场合被限制于固定式保鲜库、批量海运和具有气调能力的运输容器。

不同于可控型气调，调定型气控在其保鲜期内不需测量或调节。

所需的气体组成靠呼吸作用或预充混合气体来产生。

这种混合气体组成被期望在整个保鲜期内有效。

这定义一般用来描述销售库中的生鲜食品。

调定型气控也可用于海运容器，即用这个方法给运载集装箱充入混合气体并使其维持整个旅程。

气调保鲜的实质是调节贮藏环境中的气体成分，达到生鲜食品保鲜的目的。

目前，气调储藏在世界各地得到广泛应用和推广，并成为工业发达国家生鲜食品保鲜的重要手段。

编辑推荐

《水产类调理食品加工过程品质调控理论与实践》可供高等院校食品工程、农产品加工工程及食品加工专业的研究生和高年级本科生以及研究院（所）和企业的研究及开发人员参考。

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>