

<<海洋中取之不尽的宝藏>>

图书基本信息

书名：<<海洋中取之不尽的宝藏>>

13位ISBN编号：9787539639857

10位ISBN编号：7539639857

出版时间：2012-2

出版时间：安徽文艺出版社

作者：李芳 编

页数：152

字数：170000

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>

<<海洋中取之不尽的宝藏>>

前言

约35亿年前，地球上第一抹生命的火花点燃于海洋之中。时至今日，海洋这一广阔无垠的水域依然是地球上最复杂多样的生物系统。大洋的无垠及其蕴藏的财富令人叹为观止，占地球表面积近2/3的巨大水域承载着太阳系中最为丰富多彩的生命群落。水下世界的浩瀚，令人心驰神往；海纳百川的博大，任想象力自由飞翔。随着人口的激增、资源的匮乏和环境的恶化，人类在地球的生存与发展遇到了严重的危机。在危机面前，人们又把希望的目光转向了蔚蓝色的海洋。广袤无垠的海洋，覆盖了地球表面的71%，是人类未来广阔的发展空间。海洋是生命的摇篮，交通的要道，风雨的源头，资源的宝库。巨大的海洋，其体积有13.7亿立方千米，所以，与陆地相比，海洋是人类可以利用的更大的空间。由于陆地上的人口逐年增加，因而人类的居住环境也日见拥挤。科学家们设想，在广阔的海洋中建起海上城市、海底工厂甚至水下居住室、海底公园等，来改善人类的居住环境，使海洋成为人类的工厂和乐园。目前，在水下900米深处的钢屋也已建成。看来，未来的海洋就是人间的水下天堂。向海洋进军，比起人类的另一个美好的梦想——向宇宙进军来说，具有更大的现实意义。因为她不仅为人类提供了最经济的交通方式，还给人提供了丰富的食粮和巨大的资源。例如，目前全世界人口所消费的动物蛋白，有15%是来自海洋生物。海洋在控制气候方面也起到十分重要的作用，极大地影响着全人类的生活和生产活动。一些生物学家认为，解决人类食物问题的最好方法之一，就是发展海产养殖业。海洋不仅给人类提供丰富的鱼虾贝蟹，还能提供大量的海藻资源。现在，人们已经能利用海藻制造出雪糕、蛋白质等食品，以及油漆、乳化剂和各种生物化学药剂。地球上每年的生物生产力约为1,540亿吨有机碳，其中，海洋生物生产力占了绝大部分，达1,350亿吨有机碳。海洋是生命的摇篮，地球上的生命就是首先在海洋中诞生的。海洋是资源的宝库，她蕴藏着丰富的宝藏。自古以来，人们就向往着到那碧蓝的大海中去寻找幸福，到那晶莹的水晶宫中去探索其奥秘，去开发她那丰富的物产。

<<海洋中取之不尽的宝藏>>

内容概要

“认识海洋”系列丛书，是一套自然科学类读物。

丛书以海洋、海洋中的植物、动物、食物链、矿藏、海洋中的科学以及人类在海洋中发生过的战争为主要加工、编辑素材。

将海洋的神秘、浩瀚以及与人类的关系进行梳理、叙述。

把最大的生物——鲸鱼、最凶猛的海洋动物——鲨鱼、美丽的珊瑚、大洋底部的锰结核，等等，一一呈现给读者。

刘芳主编的《海洋中取之不尽的宝藏》为“认识海洋”系列丛书之一。

《海洋中取之不尽的宝藏》文字浅显、活泼、生动。

<<海洋中取之不尽的宝藏>>

书籍目录

略识海洋
我们生存的世界
海洋下的世界
海洋考古
探海者的足迹
发现海洋
海洋考察时代
 海洋是人类的宝藏库
人间的聚宝盆
人类还得回到海洋中去
寻找打开宝库的金钥匙
丰富多样的海洋资源
海洋资源的分布
海洋资源宝藏与人类社会生存
 揭开海洋宝藏的秘密
摸准海洋的脉搏
向海豚学习
巡天遥看四大洋
海底两万里不是幻想
海上实验室
全球海洋观测系统
 海洋资源知多少
海洋宝藏概览
无穷的盐资源
淡水资源
海洋里的化学元素
海洋——天然的运输线
海洋中的奇珍异宝
 多姿多彩的海洋生物
随波逐流的浮游生物
五花八门的棘皮动物
顶盔戴甲的节肢动物
五光十色的软体动物和腔肠动物
种类繁多的游泳动物
古老而顽强的爬行动物
形态各异的哺乳动物
自由自在的飞禽动物
不同环境下的海洋生物
 人类未来的食品库和药房
靠海吃海
有心栽柳才能成荫
蓝色农牧场
训练虾兵蟹将
生猛海鲜哪里来
使人更健康更聪明

<<海洋中取之不尽的宝藏>>

打开生命源泉之门
海水利用业
海洋冰山和海底淡水
解决人类缺水的危机
从苦咸的海水中提取甘露
海水也是工农业的血液
两千年的古老产业
海水的七十二变
 海洋——人类的第二家园
巨大的海洋空间
变沧海为桑田
向海底发展
黄金海岸
海上宫殿
维系世界文明的海上运输
船的大家族
像鱼儿在水里遨游
 海洋——绿色能源宝藏
缚住蛟龙
潮汐发电
驯服波涛
波浪能与海流发电
海洋风能发电
海洋盐差与温差能发电
夏威夷的试验
 唤醒沉睡在海底的宝藏
用人工地震听诊
海底矿山
水下黄金知多少
深海锰结核
海底“可燃冰”
“黑烟囱”之谜
错误的断言
海洋生物与“蛋白质宝库”

<<海洋中取之不尽的宝藏>>

章节摘录

版权页：插图：现在渔船上有电，装备了冷藏舱，就更先进了。
捕到的鱼虾可以在船上或岸上的工厂里加水速冻成大块，到吃时解冻。
速冻的保鲜效果比较好，加水又可以使鱼不会脱水，这样解冻后的鱼肉还有弹性。
有的美食家还认为鱼在活的时候鲜味没有发挥出来，死后几个小时或者速冻化冻以后，氨基酸等带有鲜味的物质才分解出来。
有报道说水产品洒上低温的水速冻的效果最好。
日本人吃的生鱼片不是用活鱼，而是用冻鱼切成的。
在有海水舱的渔船上，可以把捕上来的活的水产品放在海水舱里养着。
还有专门用于往飞机上或轮船上运送活水产品的海水箱。
温度低一些，生物的新陈代谢会慢一些，存活时间就长一些。
把螃蟹用草绳捆住，洒上海水保持湿润，可以远距离运输。
在没有海水的内陆城市，用按方配制的人造海水也能养活海鲜。
北京不靠海，在海洋馆里用人造海水养活了各种各样的海洋生物，包括巨大的鲨鱼和海豚，使北京人不出京城就能感受到大海的气息。
海带营养丰富，可是有人不会烹调，或者吃不惯它的味道，于是在工厂里把它切成丝加作料烹调，或者压成美味的海带片。
有一些红藻类的长在海底的藻含有很丰富的胶质，住在海边的人用它熬成凉粉。
它的胶质提炼出来就是琼脂，做成粉条一样的粉，叫做洋粉，可以凉拌着吃，也可以用它做成各种果冻、冰淇淋、糕点，或者药品里的添加剂、赋形剂。
从另一些藻类中能提炼出褐藻胶、甘露醇等，除了用在食品工业中以外，还能用在纺织工业中。
用低值的小鱼的肉可以加工成各种既好吃又好看的模拟蟹肉、鱼丸、鱼排和鱼片等。
将来谁也不愿意花宝贵的时间在厨房里拾掇那腥气的鱼虾，工厂会把各种鱼虾贝藻制成可口的美味供你享用，为你提供营养更平衡、更容易被吸收、胆固醇适中的食物。

<<海洋中取之不尽的宝藏>>

编辑推荐

海洋是生命的摇篮，地球上的生命就是首先在海洋中诞生的。
海洋是资源的宝库，她蕴藏着丰富的宝藏。
自古以来，人们就向往着到那碧蓝的大海中寻找幸福，到那晶莹的水晶宫中去探索其奥秘，去开发她那丰富的物产。
《海洋中取之不尽的宝藏》内容涉及海洋资源的各个侧面。

<<海洋中取之不尽的宝藏>>

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>