

<<水产食品安全标准化生产>>

图书基本信息

书名：<<水产食品安全标准化生产>>

13位ISBN编号：9787811170108

10位ISBN编号：7811170108

出版时间：2006-6

出版时间：中国农业大学出版社

作者：李里特、罗永康/国别：中国大陆

页数：308

字数：367000

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>

<<水产食品安全标准化生产>>

内容概要

全书由6部分组成：第一章水产原料的卫生安全和标准化生产；第二章水产品加工厂的安全卫生及标准化设计；第三章水产品加工工艺中的标准化和安全卫生管理；第四章产品的包装、检验、贮藏和运输；第五章水产品标准化及安全生产研究最新动态和展望；第六章有关国家及国际水产品安全卫生标准。

适合食品生产安全从业者阅读使用。

<<水产食品安全标准化生产>>

书籍目录

第一章 水产原料的卫生安全和标准化生产 第一节 水产原料的标准化生产 第二节 水产原料捕捞过程中的标准化操作管理及安全卫生保证要求 第三节 水产品原料运输过程中的标准化操作管理及安全卫生保证第二章 水产品加工厂的安全卫生及标准化设计 第一节 加工厂的标准化设计 第二节 设计中的HACCP理念 第三节 ISO认证与安全卫生管理 第四节 产品品质追溯系统的建立 第五节 加工厂设计中安全卫生系统的确立 第六节 工厂设计中环境保护和优化工艺第三章 水产品加工工艺中的标准化和安全卫生管理 第一节 原料检验 第二节 产品配方与工艺路线的安全卫生理念 第三节 生产环境的卫生管理 第四节 生产线的清洗、杀菌与消毒 第五节 食品杀菌与卫生安全新技术 第六节 常见的水产品质量安全问题第四章 产品的包装、检验、贮藏和运输 第一节 产品的包装 第二节 产品的检验 第三节 产品的贮藏 第四节 产品的运输第五章 水产品标准化及安全生产研究最新动态和展望 第一节 鱼类加工过程中质量链管理的研究动态与展望 第二节 控制水产品中病原体方法的研究进展 第三节 鱼类中的过敏原第六章 有关国家及国际水产品安全卫生标准 第一节 水产品加工质量管理规范 第二节 水产食品卫生微生物学检验国家标准 第三节 主要水产品的国家卫生标准 第四节 部分水产食品的卫生行业标准 第五节 水产及水产加工品分类与名称 第六节 国际标准《水产与水产加工品操作规范》 第七节 无公害水产品中有毒、有害物质及渔药残留的限量标准 第八节 农产品安全质量 无公害水产品产地环境要求 (GB / T 18407.4 ~ 2001) 参考文献后记

<<水产食品安全标准化生产>>

章节摘录

第一章 水产原料的卫生安全和标准化生产 内容摘要 本章首先对我国主要水产原料的概况及水产品存在的安全问题进行介绍。

然后从水产养殖环境的控制, 苗种的生产和引进, 饲料的质量控制, 疾病的防治等方面, 介绍了如何生产优质安全的水产品。

再从水产原料捕捞和运输过程等方面, 分析了如何进行标准化操作管理, 以确保产品的安全卫生。

第一节 水产原料的标准化生产 一、我国水产原料概述 水产食品是以生活在海洋和内陆水域中有经济价值的水产动物为原料, 经过各种方法加工制成的食品。

水产动物原料以鱼类为主, 其次是虾蟹类、头足类和贝类; 水产植物原料以藻类为主。

我国海疆辽阔, 环列于大陆东南面有渤海、黄海、东海和南海四大海域, 海岸线长达18000多km, 可管辖海域300万km²。

大小岛屿5000多个, 蕴藏着丰富的海洋渔业资源。

我国海域地处热带、亚热带和温带3个气候带, 水产品种类繁多。

仅鱼类就有冷水性、温水性和暖水性鱼类、大洋性长距离洄游鱼类、定居短距离鱼类等许多种。

我国海区的大陆架又极为宽阔, 是世界上最宽的大陆架海区之一, 各海区平均深度较小, 沿岸有众多江河径流入海, 带人大量营养物质, 为海洋渔业资源的生长、育肥和繁殖提供了优越的场所, 为发展人工增殖资源提供了有利条件。

中国海洋鱼类有1700余种, 经济鱼类约300种, 其中最常见而产量较高的有六七十种。

此外, 还有藻类约2000种, 甲壳类近1000种, 头足类约90种。

在我国沿岸和近海海域中, 底层和近底层鱼类是最大的渔业资源类群, 产量较高的鱼种有带鱼、马面鲀、大黄鱼、小黄鱼等; 其次是中上层鱼类, 广泛分布于黄海、东海和南海, 产量较高的鱼种有太平洋鲱、日本鲭、蓝圆鲹、鳓、银鲳、蓝点马鲛、竹筴鱼等, 各海区都还有不同程度的潜力可供开发利用。

分布在中国海域的甲壳类, 不仅种类繁多, 而且生态类型也多样性, 有个体小、游泳能力弱、营浮游生活的浮游甲壳类和常栖息于水域底层的底栖甲壳类两大群。

在甲壳类动物中, 目前已知的有蟹类600余种, 虾类360余种, 磷虾类42种。

其中有经济价值并构成捕捞对象的有四五十种, 主要为对虾类、虾类和梭子蟹科, 其主要品种有中国对虾、中国毛虾、三疣梭子蟹等。

头足类是软体动物中经济价值较高的种类。

我国近海约有90种, 捕捞对象主要是乌贼科、枪乌贼科及柔鱼科。

资源种类主要有曼氏无针乌贼、中国枪乌贼、太平洋褶柔鱼、金乌贼等。

头足类资源与出现衰退的经济鱼类相比, 是一种具有较大潜力、开发前景良好的海洋渔业资源。

此外, 还有很多种既可采捕又能进行人工养殖的贝类, 如双壳类的牡蛎、贻贝、蛎、蚶等, 其中鲍、干贝(扇贝的闭壳肌)等都是珍贵的海产食品。

<<水产食品安全标准化生产>>

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>