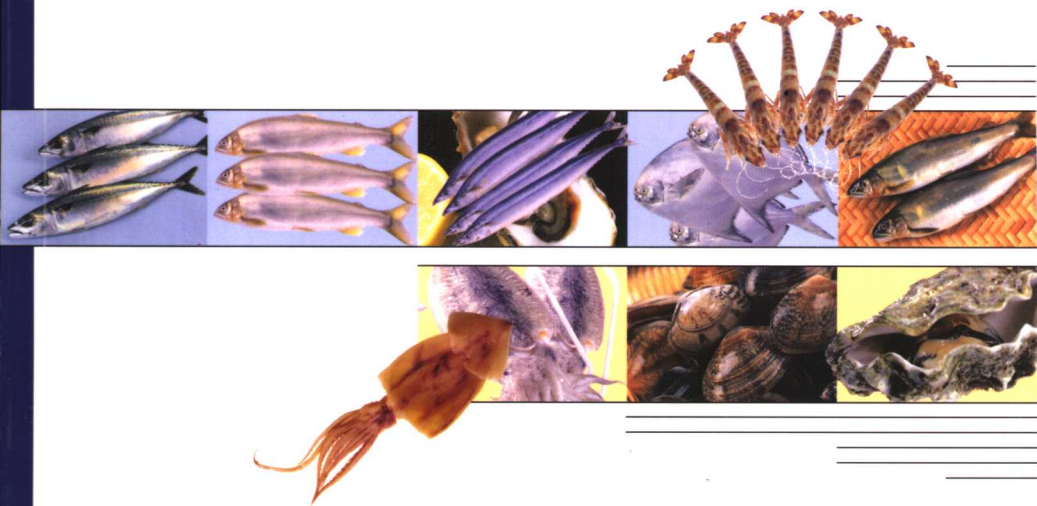


水产品



保鲜与运输 实用技术问答

王朝瑾 张饮江 谈向东 编著



化学工业出版社



水产品

保鲜与运输 实用技术问答

王朝瑾 张饮江 谈向东 编著



化学工业出版社

· 北 京 ·

本书以问答形式介绍了四十余种水产品的保鲜、运输和加工方法。书中还介绍了海水及淡水鱼类、虾类、贝类、牡蛎等水产品的相关法规。由于我国水产品出口量大,本书还介绍了韩国、日本、美国、欧盟等国家和地区进出口水产品的食品安全卫生标准及法规。

为便于读者辨认,书中添加了各类水产品的彩色照片数十张。

本书可作为水产品采、捞、贮、运从业人员的参考学习用书。

图书在版编目(CIP)数据

水产品保鲜与运输实用技术问答/王朝瑾,张饮江,谈向东编著. —北京:化学工业出版社,2006.4
ISBN 7-5025-8502-8

I. 水… II. ①王…②张…③谈… III. ①水产品-食品保鲜-问答②水产品-运输-问答 IV. S98-44

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2006)第 032479 号

水产品保鲜与运输实用技术问答

王朝瑾 张饮江 谈向东 编著

责任编辑:张彦

责任校对:陈静

封面设计:九九设计工作室

*

化学工业出版社出版发行

(北京市朝阳区惠新里3号 邮政编码 100029)

购书咨询:(010)64982530

(010)64918013

购书传真:(010)64982630

<http://www.cip.com.cn>

*

新华书店北京发行所经销

北京市彩桥印刷有限责任公司印装

开本 850mm×1168mm 1/32 印张 6 1/4 彩插 6 字数 165 千字

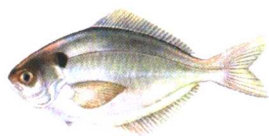
2006年6月第1版 2006年6月北京第1次印刷

ISBN 7-5025-8502-8

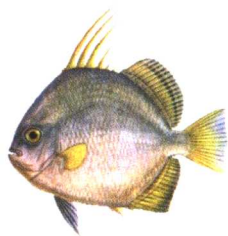
定价:19.00元

版权所有 违者必究

该书如有缺页、倒页、脱页者,本社发行部负责退换



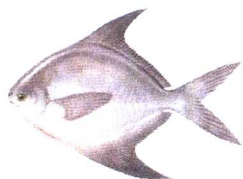
刺鲳



白鲳



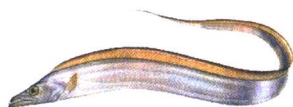
乌鲳



银鲳



大黄鱼



带鱼



牙鲆鱼



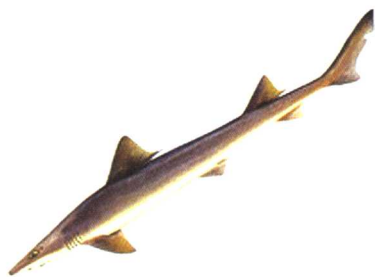
王鲑



银鲑



红鲑



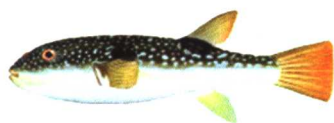
灰星鲨



吻沟双髻鲨



颗粒犁头鳐



星点东方鲀



条纹东方鲀



紫色东方鲀



暗纹东方鲀



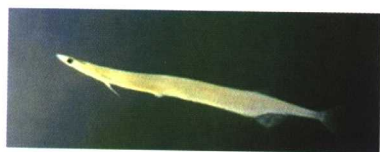
鳊鱼



鲮



鳊



银鱼



尼罗罗非鱼



奥尼罗非鱼



莫桑比克罗非鱼



虹鳟



条尾近虾蛄



多脊虾蛄



饰尾绿虾蛄



窝纹网虾蛄



伍氏口虾蛄



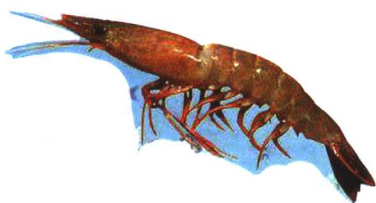
猛虾蛄



断脊口虾蛄



长叉口虾蛄



哈氏仿对虾



刀额新对虾



鲍鱼



贻贝



厚壳贻贝



翡翠贻贝



长牡蛎



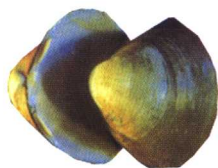
近江牡蛎



褶牡蛎



牡蛎



四角蛤蜊



虾夷扇贝



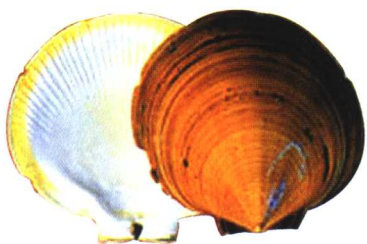
栉孔扇贝



海湾扇贝



长肋日月贝



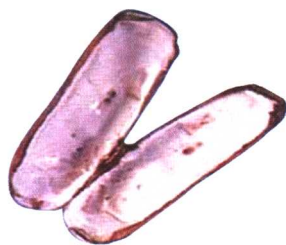
美丽日本日月贝



河蚬



栉江珧



缢蛏



三角蚌帆



杂色蛤仔



文蛤



魁蚶



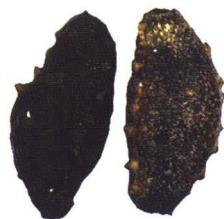
曼氏无针乌贼



剑尖枪乌贼



日本枪乌贼



刺参

前言

水产品具有低脂肪、高蛋白的特点，是合理膳食结构中不可缺少的重要组成部分，已成为人们摄取动物性蛋白质的重要来源；鱼、虾、贝、蟹等水产品肉质鲜美，风味独特，深受广大消费者的青睐。

随着经济发展和人们生活水平的不断提高，人们对水产品活体的需求及品种不断增加，水产品活体批发市场不断涌现，水产品保活保鲜流通渠道多元化，供给数量呈直线上升趋势。水产品如何保活保鲜和安全卫生也越来越受到国内外的极大关注。

中国水产资源丰富，水产品种类繁多，近年来水产业高速发展，水产养殖产量居世界之首，人均水产品生产量达 39.8kg，人均消费量达 11.5kg，水产品出口额占农产品出口额的 26.5%，超过了其他农牧产品，水产品在国民经济中的地位显著提高。水产品又是我国出口创汇的重要组成部分，水产品保活保鲜是水产业中一项必不可少的关键性环节。

水产品的有效保活保鲜技术直接影响水产品的质量与价值，也是保持水产品鲜度、满足广大消费者需求的重要方式，有利于企业开拓市场，增加经济效益。采用科学合理的水产品保鲜与保活运输技术，对于保持水产品品质、保护环境、满足国内

外市场需求、促进渔业可持续发展有重大意义，已成为渔业可持续发展的关键问题。

本书根据作者的多年研究与实践经验，参阅了国内外一些新的实用技术资料及图片，以通俗易懂的问答方式，系统地介绍了四十余种水产品的保鲜与运输方法。

本书由王朝瑾、张饮江、谈向东共同编著。第一部分：张饮江、谈向东编写；第二、第三、第四和第五部分由王朝瑾编写；马红青、徐俊和林传兴也参加了部分工作，全书由王朝瑾统稿。

限于编者理论水平和实践经验有限，加之编写时间仓促，书中难免存在疏漏之处，恳请读者批评指正。

编者

2006 年 2 月

目录

一、水产品活体暂养与运输	1
1. 水产品活体暂养环境主要条件是什么?	1
2. 水产品活体暂养方式主要有哪些?	2
3. 如何选择水产品活体暂养?	3
4. 水产品活体暂养时水质如何调控?	4
5. 怎样去除暂养过程中水产品活体的排泄物?	6
6. 如何应用闭合式循环系统暂养水产品活体?	7
7. 水产品活体暂养环境中供电系统如何设置和安装?	8
8. 如何进行封闭循环水暂养系统中滤池生物膜的培养?	9
9. 防止暂养环境中水质恶化的主要措施有哪些?	10
10. 水产品活体运输的主要原理是什么?	10
11. 水产品活体运输中的关键因素是什么?	11
12. 如何提高水产品活体运输中的存活率?	16
13. 水产品活体运输方式主要有哪些?	17
14. 如何做好水产品活体运输前的准备?	19
15. 水产品活体主要运输器具有哪些?	20
16. 水产品活体运输的工具有哪些?	21
17. 如何选择活运中的装载密度?	22
18. 冷水性鱼类与暖水性鱼类运输的合适水温有无区别?	23
19. 鳗鲡如何活体运输?	23

20. 泥鳅的运输如何操作?	24
21. 鳊鱼如何保活和活体运输?	25
22. 淡水白鲳运输注意事项有哪些?	27
23. 罗非鱼越冬苗种如何进行长途运输?	28
24. 运输车活运大黄鱼的主要措施是什么?	28
25. 海鳗运输应如何防止相互咬杀?	29
26. 鲆鲽类活鱼如何运输?	29
27. 二氧化碳麻醉活运鱼类的食用安全性如何?	29
28. 日本沼虾运输时干法和湿法有何特点?	30
29. 罗氏沼虾活体运输的方式是什么?	31
30. 中国对虾活体运输的措施是什么?	31
31. 斑节对虾如何运输?	32
32. 日本对虾活体运输的措施是什么?	33
33. 龙虾如何贮运保鲜?	33
34. 中华绒螯蟹运输的主要方式是什么?	35
35. 锯缘青蟹活体如何装运?	36
36. 鳖如何活运?	36
37. 活沙蚕如何暂养与包装运输?	38
38. 泥蚶苗与泥蚶如何收获与运输?	39
39. 蛤仔活体如何进行活运?	40
40. 活贝与死贝如何检验?	41

二、水产品的保鲜与运输	42
1. 如何保持水产品的鲜度?	42
2. 水产品保鲜技术有哪些?	42
3. 水产品的化学保鲜技术安全吗? 如何判断?	45