

# 《水产品的商品化处理与配送》

## 图书基本信息

书名：《水产品的商品化处理与配送》

13位ISBN编号：9787504594778

10位ISBN编号：7504594776

出版时间：2012-3

出版社：中国劳动社会保障出版社

作者：林洪

页数：246

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：[www.tushu111.com](http://www.tushu111.com)

# 《水产品的商品化处理与配送》

## 内容概要

林洪主编的《水产品的商品化处理与配送》从水产品商品化的角度出发，结合科学知识和实践技术，在水产品的储藏、保鲜、加工、包装、配送、销售以及相应的标准、质量检验和收效分析等方面，介绍了如何把水产品迅速、安全地转化为商品的一些方法，是集知识性、实用性和新颖性于一体的科普性图书。

《水产品的商品化处理与配送》共有七讲、三十六个话题，彩色照片及图表百余幅，内容丰富，视角独特，主要面向从事水产品养殖、捕捞、储运、加工、包装和销售的广大农民、农业科技人员、农村经纪人和农村基层干部，旨在为他们增加水产品商品化知识，保障他们生产安全、生活健康，为实现将水产品转化为商品提供技术指导和咨询。

# 《水产品的商品化处理与配送》

## 书籍目录

第一讲 水产品的商品化处理与配送概述话题 我国水产资源概述话题 水产品商品化处理概述话题 水产品包装与配送概述第二讲 水产品储藏保鲜技术话题 水产品低温保鲜的原理和方法话题 水产品的冷却保鲜话题 水产品的微冻保鲜话题 水产品的冷冻保鲜话题 水产品储藏保鲜中常见的问题与解决方法第三讲 水产品加工与质量控制技术话题 冷冻水产食品加工工艺话题 冷冻水产食品加工实例话题 水产品腌制制品工艺话题 水产品腌制实例话题 干制水产食品加工工艺话题 干制水产食品加工实例话题 冷冻鱼糜和鱼糜制品加工工艺话题 冷冻鱼糜和鱼糜制品加工实例话题 罐头水产食品加工技术话题 罐头水产食品加工实例话题 发酵水产食品加工技术话题 发酵水产食品加工实例话题 水产食品加工新技术话题 水产食品加工新技术应用第四讲 水产品包装话题 包装材料的要求及包装技术话题 常用包装材料及容器话题 外包装上的食品标签与质量标志话题 水产品包装中常见的问题及解决方法第五讲 水产品配送话题 水产品配送流程及特点话题 水产品配送的作业设施及设备配置话题 水产品配送管理话题 水产品配送中常见的问题与解决方法第六讲 水产品标准与质量检验话题 水产品质量标准管理规范话题 水产品的感官检验话题 水产品原料新鲜度的测定话题 水产品化学和微生物指标的检测第七讲 水产品商品化处理的成本与收益话题 水产品商品化处理的收益实例话题 水产加工发展建议

# 《水产品的商品化处理与配送》

## 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:[www.tushu111.com](http://www.tushu111.com)