

اصول نگهداری بهداشتی از محصولات آبزیان

مؤلفین:

دکتر سیده فاطمه مصباحی

دکتر فائزه قاسمی

دکتر سینا نظری

دکتر علی اکبر مزینانی

دکتر احمد رضا الهیار ترکمن

عنوان و نام پدیدآور	: اصول نگهداری بهداشتی از محصولات آبزیان/ مولفین سیدهفاطمه مصباحی...[و دیگران].
مشخصات نشر	: تهران: مرز دانش، ۱۳۹۸.
مشخصات ظاهری	: ۵۴ ص: مصور.
شابک	: ۲۰۰۰۰ ریال/۹۷۸-۶۰۰-۸۶۳۳-۷۳-۰.
وضعیت فهرست نویسی	: فیبا
یادداشت	: مولفین سیدهفاطمه مصباحی، فائزه قاسمی، سینا نظری، علی اکبر مزینانی، احمد رضا الهیار ترکمن.
موضوع	: فراورده‌های دریایی -- نگهداری
موضوع	: Fishery products -- Preservation
موضوع	: فراورده‌های دریایی -- جنبه‌های بهداشتی
موضوع	: Fishery products -- Health aspects
موضوع	: فراورده‌های دریایی منجمد
موضوع	: Frozen fishery products
شناسه افتاده	: مصباحی، سیدهفاطمه، ۱۳۶۷-
رده بندی کنگره	: ۱۳۹۸ ۶۵۵HD/الف ۳۸/۳۷۲۷
رده بندی دیویی	: ۳۳۸/۳۷۲۷
شماره کتابشناسی	: ۵۶۲۲۰۱۳



انتشارات مرز دانش

مرکز چاپ و توزیع کتاب انتشاراتی

نام کتاب	: اصول نگهداری بهداشتی از محصولات آبزیان
پدیدآورندگان	: سیدهفاطمه مصباحی، فائزه قاسمی، سینا نظری، علی اکبر مزینانی، احمد رضا الهیار ترکمن.
ناشر	: انتشارات مرز دانش
چاپ	: چاپ مارال تیراژ: ۵۰۰ نسخه
نوبت و سال چاپ	: اول - ۱۳۹۸
ناشر همکار	: انتشارات آبنگاه
شابک	: ۹۷۸-۶۰۰-۸۶۳۳-۷۳-۰
قیمت	: ۲۵۰۰۰ تومان

مرکز پخش: تهران - خیابان انقلاب - خیابان ابوریحان - کوچه عنصری پلاک ۱۱

تلفن: ۶۶۴۰۳۶۵۰ همراه: ۰۹۱۲۲۷۱۴۰۳۱

فروشگاه: تهران - خیابان انقلاب - بین خیابان ۱۲ فروردین و فخر رازی - پاساژ فروزنده - طبقه منفی ۱

واحد ۲۲۸ تلفن: ۶۶۹۷۹۲۱۳-۶۶۹۷۹۲۰۸

www.marzedanesh.com

حق چاپ برای ناشر محفوظ است.

فهرست

۷.....	مقدمه:
۸.....	اجزاء تشکیل دهنده فراورده های شیلاتی:
۹.....	انواع پروتئین های موجود در آبزیان:
۱۰.....	الف) پروتئین های محلول در آب (سارکوپلاسما):
۱۱.....	ب) پروتئین های محلول در محلول های نمکی (میوفیبریل):
۱۴.....	ج) پروتئین های بافت پیوندی (استروما):
۱۵.....	چگونگی بوجود آمدن جرد نعشی:
۱۷.....	روش های جلوگیری از تجرد نعشی و شیمیایی پروتئین:
۱۸.....	اصول کلی نگهداری مواد خام:
۱۸.....	— استفاده از سرما:
۲۱.....	چگونگی سرد کردن ماهی و حمل آن از دستگاه به کارخانه عمل آوری:
۲۱.....	چگونگی تولید یخ:
۲۲.....	تولید یخ پولکی، پودر یخ و یا برقی:
۲۲.....	مقایسه بین انواع تولید یخ مورد استفاده برای سرد کردن ماهی:
۲۳.....	یخ چیست و چگونگی نگهداری ماهی به وسیله یخ:
۲۴.....	چگونگی محاسبه یخ مورد نیاز برای سرد کردن ماهی:
۲۵.....	عوامل مؤثر در سرد کردن ماهی بوسیله یخ:
۲۷.....	رابطه بین درجه حرارت اولیه ماهی و مقدار یخ:
۲۷.....	اثر درجه حرارت محیطی و ابعاد جعبه حمل ماهی بر روی مقدار یخ مورد نیاز:
۲۹.....	سرد کردن ماهی بوسیله آب سرد شده (CSW) chilled sea water:
۲۹.....	مزایا:

۳۰	معایب:
۳۰	روش‌های سرد کردن ماهی بوسیله آب سرد شده در دریا
۳۱	روش تولید سرما
۳۱	الف) استفاده از روش‌های مکانیکی سرمازا
۳۳	ب) استفاده از یخ برای سرد کردن آب
۳۳	۱- روش شامپانه
۳۴	۲- روش استفاده از مخازن آب سرد شده قابل حمل و نقل
۳۵	۳- استفاده از شناور حمل کننده
۳۶	نقل و انتقال ماهی در ساحل
۳۶	۱- تخلیه به روش قلاب
۳۶	۲- تخلیه بوسیله پمپ:
۳۶	الف) پمپ مکش خشک dry suction pumps
۳۷	ب) پمپ مکش مرطوب wet suction pumps
۳۷	پمپ سیفونی:
۳۸	انواع منجمد کننده‌ها و روش‌های انجماد
۴۰	مکانیزم تولید سرما در سیکل تبرید
۴۱	روش‌های منجمد کردن ماهی
۴۲	انجماد در هوای متحرک
۴۴	انجماد ناپیوسته batch blast freezer
۴۵	فریزرهای مارپیچی یا spiral freezer
۴۵	انجماد قلیانی Fluidized bed freezer

مقدمه:

به طور کلی اصول نگهداری و آماده سازی ماهی را باید در دو قسمت جداگانه مورد نظر داشت:

نگهداری و آماده سازی اولیه ماهی در آب
نگهداری و آماده سازی در ساحل
برای حفظ تازگی اولیه ماهی تا رسیدن به آب، در درجه نخست مستلزم سرد کردن ماهی پس از صید و نگهداری آن در شرایط سرما در طول مدت انبار کردن است. بنابراین رعایت کامل نظافت و بهداشت در عرشه و اتاق نگهداری و آماده سازی ماهی (fish room) در پایداری اختصاصات کیفی محصول حائز اهمیت زیادی خواهد بود.
در این کتاب سعی داریم حتی المقدور خوانندگان را با اصول نگهداری آبزیان به صورت بهداشتی و اصولی آشنا کنیم.

مؤلفین