



海洋食品加工技术发展趋势

浏览次数: 620 最后更新: 2007-5-16 [放大字体](#) [缩小字体](#) [双击自动滚屏]

(1) 高新技术在海洋食品加工上的应用研究

首先是生物技术在水产加工领域的应用研究。其次,将采用“高压技术”和“栅栏技术”,研制不经高温杀菌而能较长时间保存的色、香、味俱佳的水产加工品。第三,采用化学或物理方法相结合的新技术生产超细微粉末食品、“纸张食品”和“气体食品”等。

(2) 海洋食品利用化学的基础研究进一步向分子水平深入

目前大多集中研究鱼蛋白分子的立体结构和官能团的性质和作用,通过这些研究会揭示出蛋白质变性的机理,探明鱼油分子的立体构造和内部组合对人体的作用,以及鱼、贝、虾、藻中某些活性成分的功能及其化学结构等。

(3) 海洋生物中天然产物的开发利用

海洋生物生活在特定的三维流动空间,其生物体成分构成、生理活性与陆生生物有很大的差异。因此在生物进化过程中产生了与陆生生物不同的代谢系统和机体防御系统。近30年来,各国科学家加强对海洋微生物、海参类、海绵、芋螺、微藻等海洋生物进行研究,期待从海洋生物及其代谢产物中开发出不同于陆生生物的、具有特异、新颖、多样化的化学结构新物质,用于防治人们的常见病、多发病和疑难病症。目前已从海洋生物中发现3000多种新的化学结构,其中2000多种具有生物活性,发表了数千篇论文,但完成的新药仅十几种。各国科学家对21世纪在海洋功能食品和海洋药物方面获得大的突破充满信心,经济发达国家纷纷加大投入,期待获取巨大成果。

[【关闭窗口】](#)

- 上篇文章: 2007中国科协年会将于9月在武汉举行
- 下篇文章: 天灾人祸环境恶化 死海的“眼泪”快流干了