

综述

罗非鱼综合加工利用与质量安全控制技术研究进展

陈胜军, 李来好, 杨贤庆, 吴燕燕, 郝淑贤, 岑剑伟, 戚勃, 邓建朝

中国水产科学研究院南海水产研究所, 国家水产品加工技术研发中心, 广东 广州 510300

摘要:

经过多年发展, 目前中国罗非鱼产业正处于从规模产量型向质量效益型转变的关键时期, 对罗非鱼原料进行高值化综合加工利用, 同时确保产品的质量安全, 是提高中国罗非鱼产业竞争力的必由之路。要实现这一目标必须依靠技术创新来实现产业升级, 以保障中国罗非鱼产业可持续稳定发展。文章综述了近年来国内外在罗非鱼综合加工利用与质量安全控制方面的研究进展及发展趋势, 旨在为中国罗非鱼产业的健康发展提供参考与借鉴。

关键词: 罗非鱼 加工利用 质量安全

Research progress on comprehensive processing & utilization and quality & safety control for tilapia

CHEN Shengjun, LI Laihao, YANG Xianqing, WU Yanyan, HAO Shuxian, CEN Jianwei, QI Bo, Deng Jianchao

National R&D Center for Aquatic Product Processing, South China Sea Fisheries Research Institute, Chinese Academy of Fishery Sciences, Guangzhou 510300, China

Abstract:

After years of development, there comes the critical period when China's tilapia industry is changing from output of scale to emphasis of quality and efficiency. Integrating high-value processing & utilization of tilapia and ensuring the products' quality & safety are necessary to improve the competitiveness of tilapia industry in China. To realize that, technological innovation is needed to achieve industrial upgrading and ensure sustainable and stable development of the tilapia industry. This paper reviews the research progress and developmental trend of the processing & utilization and quality & safety control in the tilapia industry home and abroad in recent years, so as to provide references for the healthy development of China's tilapia industry.

Keywords: tilapia processing and utilization quality and safety

收稿日期 2011-01-17 修回日期 2011-02-25 网络版发布日期 2011-08-05

DOI: 10.3969/j.issn.2095-0780.2011.04.013

资助项目:

公益性行业(农业)科研专项(3-49); 国家现代农业产业技术体系项目(CARS-49); 国家农业科技成果转化资金项目(2009GB2E200303, 2010GB23260577); 广东省农业攻关项目(2009B020201003); 广东省海洋渔业科技推广专项(A200901C01, A201001C05)

通讯作者: 李来好, E-mail: laihaoli@163.com

作者简介: 陈胜军(1973-), 男, 副研究员, 博士研究生, 从事水产品加工与质量安全研究。E-mail: chensjun@hotmail.com

扩展功能

本文信息

- ▶ Supporting info
- ▶ PDF(OKB)
- ▶ [HTML全文]
- ▶ 参考文献[PDF]
- ▶ 参考文献

服务与反馈

- ▶ 把本文推荐给朋友
- ▶ 加入我的书架
- ▶ 加入引用管理器
- ▶ 引用本文
- ▶ Email Alert
- ▶ 文章反馈
- ▶ 浏览反馈信息

本文关键词相关文章

- ▶ 罗非鱼
- ▶ 加工利用
- ▶ 质量安全

本文作者相关文章

- ▶ 陈胜军
- ▶ 李来好
- ▶ 杨贤庆
- ▶ 吴燕燕
- ▶ 郝淑贤
- ▶ 岑剑伟
- ▶ 戚勃
- ▶ 邓建朝

PubMed

- ▶ Article by Chen,Q.J
- ▶ Article by Li,L.H
- ▶ Article by Yang,X.Q
- ▶ Article by Wu,Y.Y
- ▶ Article by Hao,S.X
- ▶ Article by Cen,J.W
- ▶ Article by Cu,b
- ▶ Article by Deng,J.Z

参考文献:

本刊中的类似文章

1. 彭城宇,岑剑伟,李来好,杨贤庆,马海霞,刁石强,吴燕燕.气体比例对气调包装罗非鱼片货架期的影响研究[J]. 南方水产科学, 2009,5(6): 1-7
2. 乌兰,谢骏,王广军,余德光,胡朝莹,牛继峰.金属蛋白酶对奥尼罗非鱼生长、消化率及非特异性免疫功能的影响[J]. 南方水产科学, 2007,3(3): 8-13
3. 颜晓勇,李思发,蔡完其,叶卫,陈辉崇,喻达辉.罗非鱼主要生长性状的杂种优势分析[J]. 南方水产科学, 2007,3(3): 1-7
4. 陈胜军,李来好,杨贤庆,岑剑伟,吴燕燕,刁石强.我国罗非鱼产业现状分析及提高罗非鱼出口竞争力的措施[J]. 南方水产科学, 2007,3(1): 75-80
5. 冯敬宾,李刘冬,贾晓平.罗非鱼体内氟甲砒霉素的动力学研究[J]. 南方水产科学, 2006,2(5): 25-29
6. 郝淑贤,石红,李来好,杨贤庆,岑剑伟,石强,周婉君.茄汁罗非鱼软包装罐头加工技术研究[J]. 南方水产科学, 2006,2(6): 49-54
7. 岑剑伟,李来好,杨贤庆,郝淑贤,陈胜军,刁石强.美国罗非鱼贸易现状及展望[J]. 南方水产科学, 2006,2(2): 71-75
8. 郝志明,吴燕燕,李来好.罗非鱼内脏中酶的筛选[J]. 南方水产科学, 2006,2(2): 38-42
9. 周婉君,吴燕燕,李来好,徐泽智,杨贤庆,陈胜军,刁石强,岑剑伟.即食型休闲食品“油炸鱼皮”工艺研究[J]. 南方水产科学, 2006,2(1): 62-65
10. 吴燕燕,李来好,岑剑伟,周婉君,杨贤庆,陈胜军,刁石强.酶法由罗非鱼加工废弃物制取调味料的研究[J]. 南方水产科学, 2006,2(1): 49-53
11. 黄海,尹绍武,张本,何松明,吴乾奋,符一丹.奥尼罗非鱼5种组织中4种同工酶的研究[J]. 南方水产科学, 2006,2(1): 11-17
12. 李来好,杨贤庆,郝淑贤,刁石强,吴燕燕.罗非鱼、南美白对虾体内药残状况研究[J]. 南方水产科学, 2005,1(1): 43-48
13. 冯敬宾,贾晓平,李刘冬.罗非鱼体内氟甲砒霉素的高效液相色谱测定方法研究[J]. 南方水产科学, 2005,1(1): 35-42
14. 李莉好,喻达辉,黄桂菊,杜博,,符云,童馨,,郭奕惠,叶卫.吉富罗非鱼不同选育群体的遗传多样性[J]. 南方水产科学, 2007,3(5): 40-48
15. 马茹飞,黄长江.奥尼罗非鱼壬基酚慢性中毒的病理学研究[J]. 南方水产科学, 2007,3(6): 56-62
16. 余坦健,简纪常,林兴,简贺君,黄郁葱.十二烷基苯磺酸钠对奥尼罗非鱼免疫毒性的研究[J]. 南方水产科学, 2008,4(3): 33-37
17. 朱华平,卢迈新,黄樟翰,高风英.橙色莫桑比克罗非鱼(*Oreochromis mossambicus*)和荷那龙罗非鱼(*O.hornorum*)的选育效果评价[J]. 南方水产科学, 2008,4(3): 1-6
18. 叶小燕,曾少葵,余文国,吴文龙,曾祥根,黄丽明.罗非鱼皮营养成分分析及鱼皮明胶提取工艺的探讨[J]. 南方水产科学, 2008,4(5): 55-60
19. 冯敬宾,贾晓平.2种水温条件下罗非鱼体内氟苯尼考的动物药动力学比较[J]. 南方水产科学, 2008,4(4): 49-54
20. 李坚明,甘晖,冯广朋,黄凯,龚竹林.饲料脂肪含量与奥尼罗非鱼幼鱼肝脏形态结构特征的相关性[J]. 南方水产科学, 2008,4(5): 37-43
21. 符云,钟金香,颜晓勇,叶卫,林碧海,陈辉崇,张汉华.罗非鱼3个养殖群体的遗传多样性及特异性AFLP标记研究[J]. 南方水产科学, 2008,4(6): 50-55
22. 颜晓勇,钟金香,李思发,蔡完其,张汉华,叶卫,陈辉崇.吉富品系尼罗罗非鱼选育系F6、F7和F8当年鱼生长对比研究[J]. 南方水产科学, 2009,5(1): 48-53
23. 强俊,李瑞伟,王辉.pH对奥尼罗非鱼仔鱼活力及仔、稚鱼生长的影响[J]. 南方水产科学, 2009,5(2): 69-73
24. 侯鑫,梁桂英,阳会军,刘永坚,田丽霞.杂交罗非鱼饲料中豆粕、发酵豆粕和晶体氨基酸替代鱼粉的研究[J]. 南方水产科学, 2009,5(2): 28-33
25. 何俊燕,李来好,郝淑贤,杨贤庆,马海霞,岑剑伟,石红,胡强初.硫酸铵盐析法分离罗非鱼肌红蛋白的研究[J]. 南方水产科学, 2009,5(2): 17-22
26. 李海涛,胡云华,王银东.酸化剂对奥尼罗非鱼生长性能和饲料利用的影响[J]. 南方水产科学, 2009,5(5): 67-71
27. 曾少葵,杨萍,陈秀红.微生物发酵对罗非鱼下脚料蛋白酶解液脱腥去苦效果比较[J]. 南方水产科学, 2009,5(4): 58-63
28. 李加儿,区又君,刘匆,陶启友,郭根喜.黄鳍鲷和尼罗罗非鱼鳃丝表面结构扫描电镜观察[J]. 南方水产科学, 2009,5(4): 26-30
29. 黄卉,李来好,杨贤庆,吴燕燕,周婉君,郝淑贤.喷雾干燥微胶囊化罗非鱼油的研究[J]. 南方水产科学, 2009,5(5): 19-23
30. 强俊,王辉,李瑞伟,彭俊.盐度对奥尼罗非鱼仔稚鱼生长、存活及其消化酶活力的影响[J]. 南方水产科学, 2009,5(5): 8-14
31. 李杉 岑剑伟 李来好 马海霞 杨贤庆 刁石强.充气比率对罗非鱼片冰温气调贮藏期间品质的影响[J]. 南方水产科学, 2010,6(1): 42-48

32. 卢迈新. 罗非鱼链球菌病研究进展[J]. 南方水产科学, 2010,6(1): 75-79
33. 曾少葵 郑琪 杨思新 曾一鸣 邓楚津 苏嘉荣. 混合乳酸菌发酵改善罗非鱼蛋白酶解液风味的研究[J]. 南方水产科学, 2010,6(3): 24-31
34. 曹艳林 柯浩 刘振兴 张建骅 林敏. 罗非鱼谷胱甘肽过氧化物酶1的克隆与分析[J]. 南方水产科学, 2010,6(3): 52-57
35. 蔡秋杏 李来好 陈胜军 陈晓风 杨贤庆 吴燕燕 岑剑伟. 液熏罗非鱼片在25 ℃贮藏过程中生物胺的变化[J]. 南方水产科学, 2010,6(5): 1-6
36. 黄卉 李来好 杨贤庆 李莎 郝淑贤 马海霞 魏涯. 罗非鱼片贮藏过程中品质变化动力学模型[J]. 南方水产科学, 2011,7(3): 20-23

文章评论

反馈人	<input type="text"/>	邮箱地址	<input type="text"/>
反馈标题	<input type="text"/>	验证码	<input type="text" value="5962"/>