



您现在的位置: [首页](#)>>[科研进展](#)

南海所承担制定的4项行业标准通过审定

撰写时间:2013-01-29



1月23日至24日,全国水产标准化技术委员会水产品加工分技术委员会在山东青岛组织召开了水产品加工产品和检测方法标准审定会。南海水产研究所副所长李来好研究员、科研处副处长陈胜军、食品工程与质量安全研究室主任杨贤庆以及相关标准起草人员出席了会议。

会上,专家们结合产业的实际情况和未来的发展需求,对报送的11项标准进行了充分研讨,最后一致同意9项标准通过审定,其中包括南海水产研究所承担制定的《干鲍鱼》、《干江篱》、《冷冻水产品加工过程多聚磷酸盐使用准则》、《水产品中三甲胺氮的测定》4项行业标准。这4项行业标准得到了与会专家的充分肯定,认为具有科学性和可操作性,建议尽快报批后发布实施。

[设为首页](#) | [收藏本站](#) | [联系我们](#)

Copyright © 2003-2013 All rights reserved. 版权所有: 中国水产科学研究院南海水产研究所

网站维护管理: 南海水产研究所渔业信息中心 地址: 广州市新港西路231号 邮编: 510300

建议使用1024*768的分辨率浏览



粤ICP备07002578号

