

当前位置: 科技频道首页 >> 现代农业 >> 贮藏加工 >> 畜禽水产品贮藏保活与加工技术



请输入查询关键词

科技频道

搜索

畜禽水产品贮藏保活与加工技术

关键词: 保活保鲜 食品加工 水产品加工 畜禽产品 加工

所属年份: 2005

成果类型: 应用技术

所处阶段:

成果体现形式:

知识产权形式:

项目合作方式:

成果完成单位: 中国农业大学(东区)

成果摘要:

1.对虾等水产品保活保鲜: 该技术采用先进的物理、生化手段, 创造适合鱼虾存活并能适当抑制其代谢的人工环境, 保持其运输和暂养状态下的鲜活特性。适用于对虾、海蟹、鳊鱼等高价产品的保活保鲜, 保活期48小时内存活率100%。2.鱼糜及鱼糜制品生产技术: 该技术以低价鱼(鲢鱼、鳙鱼)为主要原料, 开发系列鱼糜制品如: 美食鱼条、汉堡鱼、鱼肉火腿、维也纳香肠等, 而且可以用植物蛋白和多种调味料, 采用特殊的生产工艺加工成与虾蟹等高档水产品口味相当的仿真高档水产品。年产上述产品200-300吨, 厂房500平方米, 生产设备投资50-80万元, 每吨产品可获利3000元以上。3.骨架加工: 该技术利用鸡、鹅、鸭、猪、兔等部分或全部骨架加工成骨肉糜及其制品, 其制品高含钙和磷质等多种元素, 具有味道鲜美、营养丰富等特点, 可作为儿童补钙食品。年加工处理肉骨架300-600吨, 需厂房200平方米, 生产设备投资20-30万元, 年产值180-300万元。工程技术服务方式: 1.提供可行性研究报告。2.承接机械设备的开发设计与改进。3.提供工艺配方。4.提供工程设计服务, 内容包括: 工艺流程图、设备布置图(平面图、立面图)、设备选型、管道布置图、电气接点图。提供相应设计图纸。5.承接交钥匙工程, 内容包括: (1)提供可行性研究报告; (2)提供相关工程设计图纸(建筑图纸除外); (3)负责设备选型、购置、安装、调试; (4)负责人员培训; (5)长期技术咨询、服务。6.对外进行技术人员、化验人员、操作人员培训。

成果完成人:

[完整信息](#)

行业资讯

- 加工番茄种植技术服务体系建设
- 加工番茄生产技术培训体系建设
- 棉种过量式稀硫酸脱绒设备
- 机采棉加工技术综合示范
- 红花种植、加工产业化开发
- 苜蓿生物制药及特种浓缩饲料...
- 阿勒泰粗羊毛底绒变性处理综...
- 真空碳氮共渗技术在棉花轧花...
- 多功能自动炒栗机
- 1000吨胡萝卜蔬菜果加工

成果交流

推荐成果

- [浙江\(义乌\)果蔗星火特色产业基地...](#) 04-23
- [中国\(浙江\)蜂业星火特色产业基地...](#) 04-23
- [中国\(浙江\)海洋渔业产品精深加工...](#) 04-23
- [衢江区出口农产品加工星火特色产...](#) 04-23
- [大姜深加工产业化孵化技术开发研...](#) 04-23
- [山产品加工](#) 04-23
- [上海市有机食品生产和加工管理体...](#) 04-23

Google提供的广告