

สารบัญ

		อีกรูป	หน้า
	บทสรุป	อีกรูป	หน้า
๕๑	เอกสารอ้างอิง	หน้า	หน้า
๕๑		อีกรูป	
บทที่ 1	บทนำ		
๖๑	บทนำ		1
๖๑	นิยามของซูริมิและผลิตภัณฑ์จากซูริมิ		2
๖๑	พัฒนาการของการผลิตซูริมิ		4
๖๑	องค์ประกอบเคมีของซูริมิ		7
๖๑	จุลินทรีย์ของซูริมิ		9
๖๑	ผลิตภัณฑ์จากซูริมิและการตลาด		15
	บทสรุป		22
บทที่ 2	สารป้องกันการสูญเสียคุณภาพของอาหารแช่เยือกแข็ง		
	เอกสารอ้างอิง		24
	บทนำ		27
บทที่ 2	โปรตีนปลาและสมบัติเชิงหน้าที่		
๖๑	บทนำ		29
๖๑	โครงสร้างกล้ามเนื้อของปลา		30
๖๑	องค์ประกอบเคมีของปลา		30
๖๑	สมบัติเชิงหน้าที่ของโปรตีน		37
	เจลของโปรตีนปลา		47
	ปัจจัยที่มีผลต่อการเกิดเจลของโปรตีนปลา		51
๖๑	บทสรุป		79
๖๑	เอกสารอ้างอิง		80

บทที่ 3 เจลซูวาริ

บทนำ	93
เจลซูวาริ	94
กลไกการเกิดเจลซูวาริ	97
กลไกการเกิดเจลซูวาริที่อุณหภูมิต่ำ	111
เอนไซม์ทรานส์กลูตามิเนสและบทบาทต่อการเกิดเจลซูวาริ	115
บทบาทของเอนไซม์ย่อยโปรตีนในระหว่างการเกิดเจลซูวาริ	126
การใช้เอนไซม์ทรานส์กลูตามิเนสจากจุลินทรีย์เตรียมเจลซูวาริ	129
บทสรุป	137
เอกสารอ้างอิง	138

บทที่ 4 เจลโมโดริ

บทนำ	149
เจลโมโดริ	150
กลไกการเกิดเจลโมโดริ	153
การยับยั้งการเกิดเจลโมโดริโดยใช้สารเติมแต่งอาหาร	167
บทสรุป	179
เอกสารอ้างอิง	180

บทที่ 5 กระบวนการผลิตซูริมิจากปลาที่มีไขมันต่ำ

บทนำ	189
วัตถุดิบและการปฏิบัติต่อวัตถุดิบก่อนการผลิต	190
กระบวนการผลิตซูริมิ	194
พัฒนาการของกระบวนการผลิตซูริมิ	221

บทสรุป บท 238

เอกสารอ้างอิง 239

บทที่ 6 กระบวนการผลิตซูริมิจากปลาที่มีไขมันสูง

บทนำ 247

ปลาที่มีไขมันสูงและมีเนื้อปลาสีเข้ม 248

ปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพซูริมิที่ผลิตจากปลาที่มีไขมันสูง 251

กระบวนการผลิตซูริมิจากปลาที่มีไขมันสูง 260

บทสรุป 270

เอกสารอ้างอิง 271

บทที่ 7 สารป้องกันการสูญเสียคุณภาพของอาหารแช่เยือกแข็ง

บทนำ 275

การสูญเสียสภาพธรรมชาติของโปรตีนจากการแช่เยือกแข็ง 277

และเก็บรักษาโดยการแช่เยือกแข็ง

สารป้องกันการสูญเสียคุณภาพของอาหารแช่เยือกแข็ง 286

ที่อุณหภูมิต่ำ

กลไกการทำงานของสารป้องกันการสูญเสียสภาพธรรมชาติ 305

ของโปรตีน

สถานะเหมือนแก้ว 311

บทสรุป 318

เอกสารอ้างอิง 319

