

สารบัญ

สารบัญ	
บทที่ 1 บทนำ	การเผยแพร่ชูริปจากปลาที่ไม่มีน้ำซึ่งมีผลต่อสุขภาพและภัยแล้งก่อให้เกิด
บทนำ	ที่มีความเสียหายต่อสุขภาพและภัยแล้งก่อให้เกิด
นิยามของชูริมิและผลิตภัณฑ์จากชูริมิ	นิยามของชูริมิและภัยแล้งก่อให้เกิด
พัฒนาการของการผลิตชูริมิ	พัฒนาการของการผลิตชูริมิ
องค์ประกอบเดเมของชูริมิ	องค์ประกอบเดเมของชูริมิ
จุลินทรีย์ของชูริมิ	จุลินทรีย์ของชูริมิ
ผลิตภัณฑ์จากชูริมิและการตลาด	ผลิตภัณฑ์จากชูริมิและการตลาด
บทสรุป	สรุปผลการศึกษาเรื่องผลกระทบทางเศรษฐกิจและการดำเนินการแก้ไขปัญหา
เอกสารอ้างอิง	เอกสารอ้างอิง
บทที่ 2 โปรดีนปลาและสมบัติเชิงหน้าที่	การศึกษาเรื่องผลกระทบทางเศรษฐกิจและการดำเนินการแก้ไขปัญหา
บทนำ	การศึกษาเรื่องผลกระทบทางเศรษฐกิจและการดำเนินการแก้ไขปัญหา
โครงสร้างกล้ามเนื้อของปลา	โครงสร้างกล้ามเนื้อของปลา
องค์ประกอบเดเมของปลา	องค์ประกอบเดเมของปลา
สมบัติเชิงหน้าที่ของโปรดีน	สมบัติเชิงหน้าที่ของโปรดีน
เจลของโปรดีนปลา	เจลของโปรดีนปลา
ปัจจัยที่มีผลต่อการเกิดเจลของโปรดีนปลา	ปัจจัยที่มีผลต่อการเกิดเจลของโปรดีนปลา
บทสรุป	สรุปผลการศึกษาเรื่องผลกระทบทางเศรษฐกิจและการดำเนินการแก้ไขปัญหา
เอกสารอ้างอิง	เอกสารอ้างอิง

บทที่ ๓ เจลซูวารี

บทนำ	93
เจลซูวารี	94
กลไกการเกิดเจลซูวารี	97
กลไกการเกิดเจลซูวารีที่อุณหภูมิต่ำ	111
เอนไซม์กรานส์กุตามิเบสและบทบาทต่อการเกิดเจลซูวารี	115
บทบาทของเอนไซม์ย่อยโปรตีนในระหว่างการเกิดเจลซูวารี	126
การใช้เอนไซม์กรานส์กุตามิเบสจากจุลินทรีย์เตรียมเจลซูวารี	129
บทสรุป	137
เอกสารอ้างอิง	138

บทที่ ๔ เจลโมโนดิรี

บทนำ	149
เจลโมโนดิรี	150
กลไกการเกิดเจลโมโนดิรี	153
การยับยั้งการเกิดเจลโมโนดิรีโดยใช้สารเติมแต่งอาหาร	167
บทสรุป	179
เอกสารอ้างอิง	180

บทที่ ๕ กระบวนการผลิตชูริมิจากปลาที่มีไขมันต่ำ

บทนำ	189
วัตถุดิบและการปฏิบัติต่อวัตถุดิบก่อนการผลิต	190
กระบวนการผลิตชูริมิ	194
พัฒนาการของกระบวนการผลิตชูริมิ	221

บทสรุป	238
เอกสารอ้างอิง	239

บทที่ 6 กระบวนการผลิตชูริมจากปลาที่มีไขมันสูง

บทนำ	247
ปลาที่มีไขมันสูงและมีเนื้อปลาสีเข้ม	248
ปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพชูริมที่ผลิตจากปลาที่มีไขมันสูง	251
กระบวนการผลิตชูริมจากปลาที่มีไขมันสูง	260
บทสรุป	270
เอกสารอ้างอิง	271

บทที่ 7 สารป้องกันการสูญเสียคุณภาพของอาหารแช่เยือกแข็ง

บทนำ	275
การสูญเสียสภาพธรรมชาติของโปรดีนจากการแช่เยือกแข็ง	277
และเก็บรักษาโดยการแช่เยือกแข็ง	
สารป้องกันการสูญเสียคุณภาพของอาหารแช่เยือกแข็ง	286
ที่อุบัติภัยด้ำ	
กลไกการทำงานของสารป้องกันการสูญเสียสภาพธรรมชาติ	305
ของโปรดีน	
สถาบันเคมีอนแก้ว	311
บทสรุป	318
เอกสารอ้างอิง	319

(४०)

សូរិមី (SURIMI)

BSTI DEPT. OF SCIENCE SERVICE
สำนักหอสมุดฯ กรมวิทยาศาสตร์บริการ



1110002574

เจ้ารี ทองเรือง
เดือนพฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๑๖ วันที่ ๑๗ ก็ได้รับพระราชทานนามเดิมเป็น จักรี ทองเรือง

641.692

๑๗๘๙
๗๑๑
๒๕๔๔

ເຄືອຂະເນົາມ 10565
ວັນທີ 19 ຕຸລາ 1947

0029-08660



สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

2544

250,-