附件1：

**2012第一届“东方海洋”杯全国大学生水产食品加工与创意大赛**

**定向题目**

**一、加工对象与原料：**

1、大宗动植物水产原料：

鱿鱼、竹荚鱼、鳕鱼、鲐鱼、带鱼、鳀鱼、黄鱼、罗非鱼、鲢鱼、鳙鱼、乌鳢、斑点叉尾鮰、淡水小龙虾、海参、鲍鱼、南美白对虾、磷虾、牡蛎、扇贝、海带、裙带菜、紫菜等。

2、水产加工副产物：

鱼头、鱼排、内脏、虾蟹壳、贝壳、鱼卵、碎肉等。

3、水产原料中的功能成分：

胶原蛋白、甲壳质、多糖、鱼油、藻油。

**二、目标产品形式：**

1、即食休闲食品

2、干制品与半干制品

3、鱼糜制品

4、调理食品（含快餐食品）

5、罐头食品

6、饮料

7、发酵制品

8、水产调味品

9、与陆生食品原料的复合食品

10 、即食休闲鱼糜制品、多素材鱼糜制品

11 、口感改善型水产干制品

12 、常温流通海参产品

13 、海藻胶食品

14 、牡蛎壳、虾头利用产品

15 、鱼刺软化食品

16、 水产动物蛋白粉或功能肽为基料的食品

17、 坛紫菜休闲食品

18、 海参、鲍鱼内脏的利用产品

19、微波调理水产食品

20、低盐鱼露

21、脱腥水产动物蛋白粉

22、水产品保鲜材料

23、海鲜焙烤食品