

KỸ THUẬT TRỒNG VÀ CHẾ BIẾN RONG BIỂN

(Sách chuyên khảo)

TS. NGUYỄN THỊ MAI - Chủ biên (Học viện Nông nghiệp Việt Nam)

ThS. ĐỖ ANH DUY (Viện Nghiên cứu Hải sản)

ThS. LÊ HOÀNG VŨ (Trường Đại học Bạc Liêu)



NHÀ XUẤT BẢN NGHE AN



MỤC LỤC

Lời nói đầu	5
Giới thiệu về rong biển	
Phần I: Đặc điểm sinh học một số đối tượng rong biển	9
- I. Rong câu <i>gracilaria</i> , nguyên liệu chính sản xuất agar.....	11
1.1 Phân loại.....	11
1.2. Phân bố	11
1.3. Hình thái cấu tạo.....	12
1.4. Sinh sản - vòng đời.....	13
- II. Rong sụn <i>Kappaphysus</i> - nguyên liệu chính để sản xuất carrageena.....	15
2.1. Phân loại.....	16
2.2. Phân bố.....	16
2.3. Đặc điểm sinh thái.....	17
2.4. Hình thái, cấu tạo.....	17
2.5. Đặc điểm sinh sản.....	17
- III. Rong bẹ <i>Laminaria</i> - nguyên liệu chính để sản xuất alginate.....	18
3.1. Phân loại.....	18
3.2. Phân bố.....	19
3.3. Hình thái, cấu tạo.....	19

3.4. Đặc điểm sinh sản	20
- IV. Rong mứt <i>Porphyra</i> và rong guột <i>Caulerpa</i> -	
nhóm rong thực phẩm.....	21
4.1. Rong mứt <i>Porphyra</i>	21
4.2. Rong guột <i>Caulerpa</i>	21
Phần II: Kỹ thuật sản xuất giống và trồng rong biển.....	27
- I. Rong câu <i>Gracilaria</i>	29
1.1. Điều kiện sinh thái.....	29
1.2. Lựa chọn vị trí.....	29
1.3. Chuẩn bị cây giống.....	30
1.4. Kỹ thuật trồng.....	33
1.5. Thu hoạch và sơ chế.....	37
- II. Rong sụn <i>Kappaphycus</i>	38
2.1. Lựa chọn vị trí.....	38
2.2. Chuẩn bị cây giống.....	40
2.3. Kỹ thuật trồng.....	40
2.4. Thu hoạch và sơ chế.....	45
- III. Rong mứt <i>Porphyra</i>	46
3.1. Lựa chọn vị trí.....	46
3.2. Kỹ thuật sản xuất giống.....	47
3.3. Kỹ thuật trồng Rong mứt <i>Porphyra</i>	49
3.4. Thu hoạch và sơ chế.....	50
- IV. Rong bẹ <i>Laminaria</i>	50
4.1. Lựa chọn vị trí.....	51
4.2. Kỹ thuật sản xuất giống.....	51

4.3. Kỹ thuật trồng rong bẹ <i>Laminaria</i>	52
- V. Rong nho.....	57
5.1. Chọn địa điểm nuôi.....	57
5.2. Xây dựng và chuẩn bị hệ thống nuôi.....	57
5.3. Kỹ thuật trồng.....	58
5.4. Thu hoạch và sơ chế.....	60
Phần III: Công nghệ chế biến rong biển.	61
- I. Công nghệ chế biến agar từ Rong câu <i>Gracilaria</i>	63
1.1. Đặc tính của Agar.....	65
1.2. Quy trình tách chiết.....	66
1.3. Ứng dụng của agar.....	76
- II. Công nghệ chế biến Carrageenan từ Rong biển.....	77
2.1. Đặc tính kỹ thuật của carrageenan.....	77
2.2. Quy trình tách chiết.....	81
2.3. Ứng dụng carrageenan.....	87
- III. Công nghệ chế biến alginate từ rong biển.....	87
3.1. Đặc tính của alginate.....	87
3.2. Quy trình chế biến.....	88
3.3. Ứng dụng của alginate.....	94