第一图书网, tushu007.com

<<食用菌贮藏与加工技术>>

图书基本信息

书名：<<食用菌贮藏与加工技术>>

13位ISBN编号：9787109089761

10位ISBN编号：7109089762

出版时间：2004-1

出版时间：中国农业出版社

作者：王伟平 编

页数：213

字数：175000

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：http://www.tushu007.com

内容概要

本书从食用菌营养成分、贮藏加工基本原理出发，系统地分析了食用菌成分，简明阐述了食用菌贮藏加工的基本原理，详细介绍了食用菌贮藏加工技术，旨在为食用菌贮藏加工业的发展出一份微薄之力。
全书共分十一章，其中第一章食用菌的营养及药用价值；第二章食用菌的贮藏保鲜基本原理和基本方法；第三章食用菌干制的基本原理和基本方法；第四章食用菌罐藏的基本原理和基本方法；第四章食用菌罐藏的基本原理和基本方法；第五章食用菌腌制的基本原理和基本方法；第六章食用菌糖制的基本原理和基本方法；第七章食用菌饮料及调味品加工技术；第八章食用菌饮料及调味品加工……。
另外，本还增加了附录，包括几种常用食品菌产品的农业行业标准，供食用菌同仁参考。
本书也供大专院校师生和科研部门技术人员参考。

<<食用菌贮藏与加工技术>>

书籍目录

前言第一章 食用菌的营养及药用价值 一、食用菌的营养价值 二、食用菌的药用价值 三、几种主要食用菌的营养与药用价值第二章 食用菌的贮藏保鲜 一、食用菌贮藏保鲜的生理基础 二、食用菌贮藏保鲜措施 三、常见食用菌的贮藏保鲜法第三章 食用菌的干制 一、干制的基本原则 二、食用菌的干制方法 三、常见食用菌干制品的加工技术第四章 食用菌罐藏 一、罐藏原理 二、罐藏容器 三、食用菌罐藏的加工工艺 四、食用菌罐制加工技术第五章 食用菌腌制 一、腌渍法保存食用菌的原理 二、腌制过程中品质的变化 三、食用菌的盐渍工艺 四、食用菌腌渍品加工技术第六章 食用菌糖制 一、食用菌糖制原理 二、食用菌的糖制工艺 三、食用菌制品加工技术第七章 食用菌速冻贮藏 一、速冻原理 二、食用菌速工艺第八章 食用菌饮料及调味品加工第九章 食用菌食品加工第十章 食用菌烹饪第十一章 食用菌深层发酵与菌丝体加工附录……

第一图书网, tushu007.com

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:http://www.tushu007.com