

<<食用菌实用加工技术>>

图书基本信息

书名：<<食用菌实用加工技术>>

13位ISBN编号：9787508201580

10位ISBN编号：7508201582

出版时间：1996-03

出版时间：金盾出版社

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>

<<食用菌实用加工技术>>

内容概要

内容提要

本书由上海市农科院食用菌研究所魏润黔副研究员编著。

内容包

括：概述，食用菌初级加工，食用菌精细加工，食用菌深度加工和食用菌保健药品加工等5章。

全书深入浅出，系统全面地介绍了食用菌多种形式的加工技术，有利于拓宽食用菌产品的销售渠道，提高其经济效益。

适合食用菌种植专业户，食用菌生产场、加工厂和食品厂工作人员及有关院校师生阅读。

<<食用菌实用加工技术>>

书籍目录

目录

第一章 概述

一、食用菌的营养价值

- (一) 食用菌的蛋白质
- (二) 食用菌的氨基酸
- (三) 食用菌的维生素和无机盐

二、食用菌的保健药用价值

- (一) 食用菌的健身强体作用
- (二) 食用菌的抗菌、抗病毒作用
- (三) 食用菌的抗肿瘤作用

三、食用菌加工的重要性

- (一) 能延长食用菌产品的保存期
- (二) 能增加食用菌产品的品种
- (三) 能均衡食用菌的市场供应
- (四) 能提高栽培食用菌的经济效益
- (五) 能方便食用菌产品的运输
- (六) 能浓缩食用菌的有效成分

第二章 食用菌初级加工

一、食用菌干制技术

- (一) 食用菌子实体的水分状态
- (二) 食用菌脱水干制技术
- (三) 食用菌脱水干制方法实例
- (四) 食用菌脱水干制的注意事项

二、食用菌腌制技术

- (一) 食用菌腌制原理和方法
- (二) 食用菌腌制产品实例

三、食用菌制罐技术

- (一) 食用菌制罐原理与方法
- (二) 食用菌制罐实例

四、食用菌保鲜技术

- (一) 有关影响食用菌鲜度的几个因素
- (二) 食用菌保鲜措施

第三章 食用菌精细加工

一、食用菌蜜饯加工技术

- (一) 蜜饯加工原理与工艺
- (二) 食用菌蜜饯制作实例

二、食用菌糕点加工技术

- (一) 米类糕点制作
- (二) 面类糕点制作

三、食用菌糖果与休闲食品加工

- (一) 食用菌糖果制作
- (二) 食用菌休闲食品制作

四、食用菌米面加工技术

- (一) 食用菌面粉加工技术
- (二) 食用菌玉米粉加工技术

<<食用菌实用加工技术>>

第四章 食用菌深度加工

一、食用菌饮料加工

- (一) 食用菌汽水
- (二) 食用菌汽酒
- (三) 食用菌普通饮料

二、食用菌浸膏、冲剂加工

- (一) 食用菌浸膏
- (二) 食用菌冲剂

三、食用菌调味品加工

- (一) 食用菌酱油、食醋
- (二) 食用菌酱类

四、食用菌美容化妆品加工

- (一) 护肤美容品
- (二) 护发美容品

第五章 食用菌保健药品加工

一、食用菌保健酒加工

- (一) 食用菌发酵酿造酒生产
- (二) 食用菌泡制酒生产

二、食用菌多糖加工

- (一) 食用菌子实体多糖生产
- (二) 食用菌固培菌丝多糖生产
- (三) 食用菌液培菌丝多糖生产

三、食用菌多糖含量的测定

- (一) 香菇多糖测定 3, 5 - 二硝基水杨酸测定法
- (二) 灵芝多糖测定 斐林氏测定法

附录

- (一) 食用菌卫生标准
- (二) 杂菌总数的测定
- (三) 大肠菌数的检验
- (四) 食盐溶液比重与浓度的关系

参考文献

<<食用菌实用加工技术>>

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>