第一图书网, tushu007.com

<<食用菌保鲜与加工实用新技术>>

图书基本信息

书名：<<食用菌保鲜与加工实用新技术>>

13位ISBN编号：9787109121256

10位ISBN编号：7109121259

出版时间：1970-1

出版时间：中国农业

作者：刘建华,张志军

页数：339

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

《食用菌保鲜与加工实用新技术》着重针对近年的食用菌深加工新技术、新产品、新工艺，按照品种进行了较为详尽的介绍，使读者既可以方便地了解一些最新的加工保鲜方法，又可以了解近年新开发的食用菌品种特性、营养及保健功能。
本书适用于广大城乡的食用菌生产者及食用菌加工企业，推广应用食用菌保鲜、加工方面的新成果、新技术、新工艺。

书籍目录

前言第一章　食用菌的基础知识一、食用菌的营养价值二、食用菌的药用价值第二章　食用菌保鲜与加工总论第一节　食用菌深加工基本知识一、食用菌深加工的特点二、食用菌深加工的产品分类三、食用菌原料处理技术第二节　食用菌贮藏保鲜技术一、贮藏特性二、采收三、贮藏条件四、贮藏及处理方法第三节　食用菌加工共性技术一、食用菌干制技术二、食用菌盐渍技术三、食用菌糖制技术四、食用菌罐藏技术五、有效成分提取技术第三章　食用菌保鲜与加工各论第一节　平菇一、平菇的营养价值及保健功能二、平菇的保鲜和贮藏三、平菇的加工第二节　香菇一、香菇的营养价值和保健功能二、香菇的采收、保鲜和贮藏三、香菇的加工第三节　双孢菇一、双孢菇的营养价值和保健功能二、双孢菇的保鲜和贮藏三、双孢菇的加工第四节　金针菇一、金针菇的营养与保健功能二、金针菇的保鲜三、金针菇的加工第五节　木耳一、木耳的营养与保健功能二、木耳的保鲜三、木耳的加工第六节　银耳一、银耳的营养价值和保健功能二、银耳的加工第七节　白灵菇一、白灵菇的营养价值及保健功能二、白灵菇的贮运保鲜技术三、白灵菇的加工第八节　草菇一、草菇的营养价值和保健作用二、草菇保鲜三、草菇加工第九节　杏鲍菇第十节　鸡腿菇一、鸡腿菇营养及保健功能二、鸡腿菇加工第十一节　竹荪第十二节　猴头菇一、猴头菇的营养及保健功能二、猴头菇的加工第十三节　姬松茸第十四节　松茸一、姬松茸的营养价值及保健功能二、姬松茸的保鲜三、姬松茸的加工第十五节　虫草一、虫草的营养及保健功能二、虫草的加工第十六节　灵芝一、灵芝的营养价值及保健功能二、灵芝的加工第十七节　其他一、灰树花二、金耳三、滑子菇四、阿魏蘑菇五、真姬菇六、猪苓主要参考文献

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