

<<食用菌加工实用新技术>>

图书基本信息

书名：<<食用菌加工实用新技术>>

13位ISBN编号：9787543325289

10位ISBN编号：7543325284

出版时间：2009-9

出版单位：天津科技翻译出版公司

作者：李淑芳 主编

页数：99

字数：62000

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>

<<食用菌加工实用新技术>>

前言

为响应国务院关于推进“高效富农、产业兴农、科技强农”政策的号召，帮助农民科学致富，促进就业，促进社会主义新农村建设和现代农业发展，我们组织编写了这套农民致富大型科普丛书——《农民致富大讲堂》。

本丛书立足中国北方农村和农业生产实际，兼顾全国农业生产的特点，以推广知识、指导生产、科学经营为宗旨，以多年多领域科研、生产实践经验为基础，突出科学性、实用性、新颖性。语言通俗易懂，图文并茂，尽量做到“看得懂、学得会、用得上”。本丛书涉及种植、养殖、农产品加工、农产品流通与经营、休闲农业、资源与环境等多个领域，使农民在家就可以走进专家的“课堂”，学到想要了解的知识，掌握需要的技能，解决遇到的实际难题。

<<食用菌加工实用新技术>>

内容概要

本书着重针对近年的食用菌深加工新技术、新产品、新工艺，按照加工方式分类，对于一些常规的共性技术进行了工艺原则的介绍，并配以示例，使读者可以方便地了解一些最新的食用菌加工方法。

<<食用菌加工实用新技术>>

作者简介

李淑芳，女，硕士，助理研究员，于天津市林业果树研究所从事农产品加工及天然产物提取研究，近年以食用菌深加工和功效成分提取研究为主，曾参加多项国家级、省部级项目，发表论文10余篇，其中，“灵芝多糖含量的苯酚·硫酸法检测研究”获得天津市农业科学院侯锋科技论文奖三等奖。

<<食用菌加工实用新技术>>

书籍目录

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 三、常见食用菌营养与保健功能 四、食用菌深加工的特点第二章 食用菌干制加工技术 一、食用菌干制的原理 二、食用菌干制方法 三、示例第三章 食用菌盐渍加工技术 一、盐渍加工保藏原理 二、盐渍加工工艺 三、示例第四章 食用菌糖制加工技术 一、糖制保藏原理 二、糖渍加工工艺 三、示例第五章 食用菌罐藏加工技术 一、食用菌罐藏原理 二、食用菌罐藏工艺 三、示例第六章 食用菌调味品加工技术第七章 食用菌饮料加工技术第八章 食用菌风味休闲食品加工技术第九章 食用菌的精深加工技术 一、超细粉体技术 二、微胶囊技术 三、超临界流体萃取技术

<<食用菌加工实用新技术>>

章节摘录

10. 灰树花 又名贝叶多孔菌, 俗名云蕈, 在日本被称为“舞茸”或“舞菇”。其形态婀娜如云, 肉质柔嫩, 味道鲜美, 香味独特, 所含人体必需氨基酸含量高, 维生素及矿物质含量丰富, 在日本市场特别受欢迎, 是极具开发潜力的食用菌。灰树花还具有很高的药用价值, 所含的 β -葡聚糖具有抗癌作用。另外, 灰树花还具有抗艾滋病毒、抑制高血压肥胖症、预防肝硬化、提高人体免疫力等功效。开发灰树花保健食品有广阔的前景。

11. 滑子菇 又名滑菇, 菌肉细嫩、味道鲜美、营养丰富, 可食用也可药用, 是汤料的良好添加品。由于其属于低温型菌类, 受资源、气候、技术限制, 世界上只有日本和中国的北方省市可以生产。因此其市场空间广阔。

12. 阿魏蘑菇 阿魏蘑菇色泽洁白, 菇体肥厚, 风味独特, 鲜嫩脆俱全。口感类似普通蘑菇, 又有平菇的鲜味。阿魏蘑菇含有17种氨基酸, 含量达20克/100克左右。尤其阿魏蘑菇还具有久煮不烂, 保持完整外观的良好加工特性, 十分有利于罐藏加工操作, 是食用菌和食品加工中不可多得的优良品种。

<<食用菌加工实用新技术>>

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>