

<<食用菌贮藏与加工实用技术>>

图书基本信息

书名：<<食用菌贮藏与加工实用技术>>

13位ISBN编号：9787109034228

10位ISBN编号：7109034224

出版时间：1997-05

出版时间：中国农业出版社

作者：谢宝贵

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>

# <<食用菌贮藏与加工实用技术>>

## 书籍目录

### 目录

#### 第一章 食用菌的营养价值与药用价值

##### 第一节 食用菌的化学组成

###### 一、菇类的主要化学成分

###### 二、菇类的含水量

###### 三、碳水化合物

###### 四、蛋白质与氨基酸

###### 五、脂肪

###### 六、维生素与矿物质

##### 第二节 食用菌的代谢产物

###### 一、抗生素

###### 二、抗肿瘤物质

###### 三、干扰素诱导物

###### 四、稀有氨基酸

###### 五、核营酸

###### 六、橡胶物质

###### 七、酶

###### 八、其它代谢产物

##### 第三节 食用菌的营养价值

###### 一、食用菌营养价值的评定方法

###### 二、食用菌的营养价值

##### 第四节 食用菌的药用价值

#### 第二章 食用菌贮藏保鲜原理

##### 第一节 食用菌采后生理变化

###### 一、后熟作用

###### 二、酶活性的变化

###### 三、糖的变化

###### 四、蛋白质与氨基酸的变化

###### 五、脂类的变化

###### 六、水分变化

##### 第二节 食用菌贮藏保鲜原理概述

##### 第三节 呼吸作用与食用菌贮藏保鲜的关系

###### 一、呼吸的基本概念

###### 二、呼吸同食用菌贮藏的关系

###### 三、影响食用菌呼吸的因素及其控制措施

##### 第四节 蒸腾、结露与食用菌贮藏保鲜的关系

###### 一、蒸腾、萎蔫对贮藏的影响

###### 二、影响蒸腾作用的因素及其控制措施

###### 三、“结露”及其危害

##### 第五节 褐变与食用菌贮藏保鲜的关系

###### 一、酶促褐变

###### 二、非酶促褐变

#### 第三章 食用菌贮藏保鲜方式与技术

##### 第一节 食用菌贮藏保鲜方式

###### 一、低温贮藏

## <<食用菌贮藏与加工实用技术>>

二、气调贮藏

三、辐射贮藏

四、负离子贮藏

五、化学贮藏

第二节 各种食用菌的贮藏保鲜技术

一、蘑菇

二、草菇

三、平菇和凤尾菇

四、香菇

五、金针菇

六、银耳与木耳

七、松茸

第四章 食用菌的速冻贮藏

第一节 食用菌速冻贮藏的基本原理

一、漂烫和低温对酶活性的影响

二、低温对微生物的影响

三、速冻品中毒菌控制

第二节 各类食用菌的速冻贮藏技术

一、蘑菇速冻贮藏技术

二、平菇速冻贮藏技术

三、香菇速冻贮藏技术

四、金针菇速冻贮藏技术

五、荷叶蘑、红汁乳菇速冻贮藏技术

第五章 食用菌加工基础

第一节 概述

一、食用菌加工的意义

二、食用菌加工品的分类

第二节 食用菌加工原理概述

一、密封杀菌保藏

二、利用高渗透压物质保藏

三、脱水干燥保藏

第三节 食用菌加工厂的建立

一、厂址选择与厂区布置

二、加工车间的设计要求与车间布置

三、生产用水及其净化处理

第六章 食用菌的常规加工技术

第一节 食用菌的盐渍技术

一、盐渍原理

二、盐渍工艺

三、各类食用菌的盐渍技术

四、食用菌盐渍过程中腐败变质原因及防治措施

第二节 食用菌的干制技术

一、食用菌的干制原理

二、食用菌的烘干设备

三、食用菌的烘干工艺

四、各类食用菌的烘干技术

第三节 食用菌的罐头加工技术

## <<食用菌贮藏与加工实用技术>>

- 一、罐头加工原理
- 二、食用菌罐头的生产工艺
- 三、各类食用菌罐头的生产技术
- 四、食用菌罐头常见的败坏征象及其形成原因
- 第七章 食用菌的深加工技术
- 第一节 食用菌蜜饯加工技术
- 一、糖渍原理
- 二、蜜饯生产工艺
- 三、几种食用菌的蜜饯加工方法
- 第二节 食用菌饮料制作技术
- 一、蘑菇酒酿造技术
- 二、香菇酒酿造技术
- 三、猴头酒酿造技术
- 四、花粉灵芝蜜酒生产技术
- 五、蘑菇风味饮料生产技术
- 六、蘑菇保健饮料加工技术
- 七、香菇露生产技术
- 八、香菇保健饮料制作技术
- 九、金针菇保健饮料制作技术
- 十、木耳保健饮料制作技术
- 十一、无苦味复方灵芝饮料制作技术
- 十二、灰树花保健饮料制作技术
- 十三、香菇汽水生产技术
- 十四、香菇速溶冲剂加工技术
- 十五、灵芝速溶茶生产工艺
- 十六 香菇茶制作方法
- 第三节 食用菌调味品加工技术
- 一、蘑菇酱油生产技术
- 二、蘑菇固体酱油制作技术
- 三、香菇酱油生产技术
- 四、平菇酱油加工技术
- 五、蘑菇食醋的加工技术
- 六、香菇方便汤料生产技术
- 七、香菇调味汁生产技术
- 八、金针菇精制作技术
- 九、菇根浓缩汤料制作技术
- 十、香菇肉酱生产技术
- 十一、蘑菇面酱酿造技术
- 第四节 食用菌营养保健食品生产技术
- 一、猴头菇营养保健挂面生产技术
- 二、香菇松生产技术
- 三、香菇香味肉松生产技术
- 四、茯苓夹饼生产技术
- 五、茯苓糕生产技术
- 六、茯苓八珍糕生产技术
- 七、茯苓粉制作技术
- 八、茯苓饼干制作工艺

## <<食用菌贮藏与加工实用技术>>

- 九、油炸牛肝菌制作技术
- 十、五香金针菇干制作技术
- 十一、油浸金针菇制作技术
- 十二、快餐平菇生产技术
- 十三、香菇油制作方法
- 十四、银耳果子冻制作技术
- 第五节 食用菌风味小菜及酱品加工技术
  - 一、蘑菇什锦菜制作技术
  - 二、什锦八宝菜制作技术
  - 三、蘑菇泡菜制作技术
  - 四、豆酱蘑菇腌制技术
  - 五、平菇豆酱制作技术
  - 六、蘑菇酱制作技术
  - 七、酱食菌制作技术
  - 八、酱平菇制作技术
  - 九、五香松菌酱制作技术
- 第六节 食用菌生化、药用物质提取技术
  - 一、香菇多糖的提取技术
  - 二、香菇嘌呤的提取技术
  - 三、银耳抗肿瘤物质的提取技术
  - 四、灵芝注射液的制备技术
  - 五、灵芝高级洗发香波的生产技术
- 第八章 食用菌深层发酵与菌丝体加工
  - 第一节 食用菌深层发酵概述
    - 一、食用菌深层发酵原理
    - 二、食用菌深层发酵的特点
    - 三、食用菌深层发酵的主要用途
  - 第二节 食用菌深层发酵的主要设备
    - 一、食用菌深层发酵的主要设备
    - 二、介绍几种可供食用菌深层发酵的成套设备
  - 第三节 食用菌深层发酵工艺
    - 一、食用菌深层发酵工艺流程
    - 二、种子制备
    - 三、发酵罐发酵工艺参数控制
    - 四、发酵中间检查
  - 第四节 几种食用菌的发酵工艺
    - 一、香菇的深层发酵技术
    - 二、黑木耳的深层发酵技术
    - 三、金针菇的深层发酵技术
    - 四、银耳芽孢的深层发酵技术
    - 五、猴头菌的深层发酵技术
    - 六、竹荪的深层发酵技术
    - 七、灵芝的深层发酵技术
    - 八、平菇的深层发酵技术
    - 九、云芝菌的深层发酵技术
  - 第五节 食用菌菌丝体加工技术
    - 一、利用香菇菌丝体提取香菇多糖技术

## <<食用菌贮藏与加工实用技术>>

- 二、金针菇多糖的提取技术
- 三、竹荪糖蛋白提取技术
- 四、云芝多糖的提取技术
- 五、银耳芽孢糖浆生产技术
- 六、复方灵芝糖浆生产技术
- 七、猴头酒生产技术
- 八、猴头露的生产技术
- 九、香菇保健饮料的生产技术
- 十、平菇、凤尾菇、草菇、蘑菇的菌丝体糕点生产技术
- 第九章 食用菌的储运仓管技术
  - 第一节 食用菌的分级与包装
    - 一、食用菌的分级
    - 二、食用菌商品的包装
  - 第二节 食用菌的仓贮管理
    - 一、贮存前的准备工作
    - 二、贮存品的质量养护
  - 第三节 食用菌商品的运输
    - 一、食用菌商品运输注意事项
    - 二、常用的运输工具
- 第十章 食用菌商品的等级标准
  - 一、蘑菇
  - 二、草菇
  - 三、香菇
  - 四、木耳
  - 五、银耳
  - 六、金耳
  - 七、平菇
  - 八、凤尾菇
  - 九、金针菇
  - 十、滑菇
  - 十一、猴头菇
  - 十二、竹荪
  - 十三、口蘑
  - 十四、茯苓
  - 十五、猪苓
  - 十六、野生蘑菇
- 主要参考资料

<<食用菌贮藏与加工实用技术>>

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>