

<<食用菌保鲜及系列产品加工>>

图书基本信息

书名：<<食用菌保鲜及系列产品加工>>

13位ISBN编号：9787109054448

10位ISBN编号：7109054446

出版时间：1999-02

出版时间：中国农业出版社

作者：陈启武

页数：148

字数：105000

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>

<<食用菌保鲜及系列产品加工>>

内容概要

丰富多彩的食用菌产品，既是新鲜菜肴，又是国内外市场畅销商品。

食用菌由于其营养价值的特殊性，可供开发成保健食品及新药制品。

如果说过去10多年间，食用菌的辉煌历史靠的是增加生产和提高产量，那么未来的10年，食用菌的发展出路在于提高产品质量和发展加工制品。

这是一种融科技、质量、创新、谋略和奋斗的综合结晶。

本书主要面向广大城乡的食用菌生产者、加工专业户及食用菌加工企业，推广食用菌保鲜、加工方面的新成果、新技术。

<<食用菌保鲜及系列产品加工>>

书籍目录

序前言一、食用菌加工的前景（一）菌类属新鲜蔬菜类物料（二）菌类的食用价值（三）菌类加工的经济效益二、食用菌加工厂的建立（一）厂址选择（二）厂区布局及厂房设计（三）生产设备（四）食用菌家庭作坊三、食用菌的保鲜及动输（一）初级产品的保鲜贮藏（二）加工原料的要求及预处理（三）加工产品的贮藏及运输四、食用菌的干制加工（一）干制工艺概述（二）菌类干制加工（三）干制品的包装、贮藏和复水五、食用菌的渍制加工（一）盐渍（二）醋渍（三）酱渍（四）酒渍（五）糖渍（六）菌类渍制加工实例（七）盐渍菌类脱盐六、食用菌罐藏加工（一）蘑菇罐头生产工艺（二）菌类罐藏技术新进展（三）菌类罐藏加工实例（四）食用菌罐头质量标准七、食用菌的速冻冷藏（一）菌类速冻的特点（二）蘑菇速冻贮藏（三）香菇速冻贮藏（四）金针菇速冻贮藏（五）平菇速冻贮藏八、食用菌加工食品（一）菌类蜜饯（二）菌类米面食品（三）菌类茶及速溶冲剂（四）菌类饮料（五）菌类调味品（六）菌油（七）菌类休闲食品九、食用菌保健品加工十、食用菌的销售十一、食用菌产品的安全性十二、食用菌产品的出口贸易主要参考文献

<<食用菌保鲜及系列产品加工>>

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>