

<<竹笋安全生产技术指南>>

图书基本信息

书名：<<竹笋安全生产技术指南>>

13位ISBN编号：9787109163003

10位ISBN编号：7109163008

出版时间：2012-1

出版时间：中国农业出版社

作者：余学军

页数：105

字数：85000

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>

<<竹笋安全生产技术指南>>

内容概要

余学军的《竹笋安全生产技术指南》是一本普及竹笋安全生产与加工技术的实用科普图书，内容突出了竹笋安全生产环境维护的关键性技术及毛竹笋用林安全生产技术、雷竹高效促成栽培技术、竹笋加工技术等。

读后有助于竹农科学开展竹笋安全生产与林地管理。

适合基层农技推广部门、合作社、竹农、笋竹加工企业使用，也可供农业高等院校学生作为竹笋安全生产与加工的参考书，或作为基层竹笋安全生产培训教材。

<<竹笋安全生产技术指南>>

书籍目录

前言

第一章 竹笋安全生产现状和前景

- 一、竹笋安全生产现状
- 二、竹笋安全生产中的主要问题
- 三、竹笋产业发展中应该采取的措施

参考文献

第二章 竹园生产环境与治理

第一节 笋用竹林生产环境

- 一、无公害竹笋品质指标
- 二、笋用竹林生产环境质量要求

第二节 影响竹笋安全生产的主要污染物质及危害性

- 一、重金属
- 二、有机污染物
- 三、硝酸盐和亚硝酸盐

第三节 笋用竹林污染土壤生态治理

- 一、笋用竹林有机农药污染土壤生态修复
- 二、笋用竹林土壤重金属含量减少或植物有效态含量降低的措施
- 三、降低笋用竹林土壤硝酸盐含量的措施

参考文献

第三章 竹笋生产生态环境

- 一、温度
- 二、光照
- 三、土壤
- 四、水分

第四章 竹园土肥水管理

- 一、土壤管理
- 二、竹园施肥
- 三、竹园的水管理

参考文献

第五章 毛竹安全生产技术规范

- 一、以冬笋为主的毛竹笋用林经营技术规范
- 二、以春笋为主的笋竹林高效经营技术规范

第六章 雷竹笋促成栽培技术

- 一、生产园的选择与竹林营造
- 二、雷竹笋用林幼林管理
- 三、雷竹丰产促成栽培技术
- 四、不同覆盖及施肥对雷竹笋品质的影响

参考文献

第七章 绿竹笋安全高效生产技术

- 一、绿竹林营造技术
- 二、竹林经营关键技术规范

第八章 竹笋安全加工技术

第一节 竹笋的主要化学成分

- 一、糖类
- 二、淀粉

<<竹笋安全生产技术指南>>

- 三、纤维素和半纤维素
- 四、果胶物质
- 五、含氮物质
- 六、脂肪
- 七、有机酸
- 八、酶类
- 九、维生素
- 十、单宁物质
- 第二节 清水笋加工技术
 - 一、工艺综述
 - 二、工艺操作要点
- 第三节 油焖笋罐头加工
 - 一、油焖笋
 - 二、油焖笋干片
- 第四节 几种竹笋的干制方法
 - 一、箬笋干的加工方法
 - 二、天目笋干的加工方法
 - 三、麻笋干的加工方法
 - 四、玉兰片的加工方法
 - 五、羊尾笋干的加工方法
- 第五节 其他竹笋加工方法
 - 一、盐渍笋加工方法
 - 二、酱笋加工方法
 - 三、酸笋丝加工方法
 - 四、酸积笋的加工方法
 - 五、酸笋加工(泡笋加工)方法
 - 六、其他
- 附表各种竹笋的营养成分

<<竹笋安全生产技术指南>>

章节摘录

1. 去壳切片 去壳应在采笋地进行, 以便减轻搬运重量, 剥壳方法与制笋笋干相同。切片有鲜切和煮后甚至干燥后切片等几种, 将笋下端的硬节切除, 然后切片。切片时自基部超过约30厘米处切断, 再将下半段切成两块。纵切后的笋展开, 再细切为长6厘米、宽1厘米的长条, 制成后即成为笋丝或笋条。并注意将笋节切除, 制成的笋干品质才能划一, 无硬块, 售价可以提高。

上半段带有笋尖的部分纵切为两半后展开, 不必细切。制成后即成为笋片, 俗称玉兰片。

玉兰片一般长30厘米以上, 宽12~15厘米。

每片重0.1千克为合格品。

如原料笋小, 就不必横切, 只削去粗老部分即可。

笋尖部分如刨成丝状, 或干燥后削成丝状, 质料幼嫩, 称为干笋。

2. 蒸煮发酵将经过切片的笋片和笋干随时移入笋锅或蒸笼内蒸煮。锅内盛8分水, 笋片以装满锅口为限, 不可过多, 以防受热不均匀, 蒸煮时间约1小时。

发酵即将蒸煮后的笋放入发酵笼中, 发酵时笼底与笼内周围用芭蕉叶或月桃叶铺垫, 然后层层堆放笋片。

将笋丝放在顶层, 装满后仍须用芭蕉叶盖密, 上面再铺盖草席, 并用卵石压上。

如用胶布代替草席, 上面就可以覆盖细沙来代替卵石, 压榨效果更好。

经压榨发酵10天后, 笋片重量减轻到鲜笋重量的55%~60%, 时间越长, 重量减少越多。这样通常可放置半年以上而不腐败。

3. 干燥分级 发酵以后的笋片与笋丝, 遇晴天便可取出, 平铺在竹帘上曝晒, 使水分蒸发。通常经过4~5天曝晒, 色泽转变为黄褐色而略带透明时, 即可收藏。

如数量多, 应再经出售前处理, 包括加盐、分级、包装等。

农家小规模生产, 干燥后便出售给收购站, 本身不再加工处理。

.....

<<竹笋安全生产技术指南>>

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>