

<<食用菌保鲜加工员培训教材>>

图书基本信息

书名：<<食用菌保鲜加工员培训教材>>

13位ISBN编号：9787508249605

10位ISBN编号：7508249607

出版时间：2008-3

出版时间：金盾出版社

作者：吕作舟

页数：121

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>

## <<食用菌保鲜加工员培训教材>>

### 内容概要

本书是新型农民现代农业技术与技能培训丛书的一个分册，内容包括：食用菌保鲜加工员岗位职责和素质要求，食用菌贮藏保鲜与加工特性，食用菌贮藏保鲜原理，食用菌采收包装和运输，食用菌贮藏保鲜技术，食用菌盐渍与蜜饯加工技术，食川菌干制加工技术，食用菌罐藏技术，食用菌速冻加工技术，食用菌深加工技术。

文字通俗易懂，技术先进实用，可操作性强。

适合作为新技术培训和广大农民自学读本。

## &lt;&lt;食用菌保鲜加工员培训教材&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 食用菌保鲜加工员岗位职责和素质要求 一、岗位职责 二、素质要求 (一)思想素质 (二)业务技术素质

第二章 食用菌贮藏保鲜与加工特性 一、形态特征及其保鲜与加工特性 (一)菌盖、菌肉与成熟度 (二)菌褶或菌管 (三)菌柄、菌环、菌托 二、化学成分及其保鲜与加工特性 (一)水分 (二)干物质

第三章 食用菌贮藏保鲜原理 一、采后呼吸作用 (一)呼吸作用与食用菌贮藏的关系 (二)影响食用菌呼吸作用的因素 二、蒸腾与结露 (一)蒸腾作用对贮藏的影响 (二)影响蒸腾作用的因素 (三)结露及其预防 三、采后生理生化变化 (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)水分的变化

第四章 食用菌采收包装和运输 一、采收分级与包装 (一)采收标准和采收方法 (二)分级与包装 二、运输 (一)安全运输与贮藏保鲜的关系 (二)运输设备及技术要求

第五章 食用菌贮藏保鲜技术 一、冷藏保鲜技术 (一)双孢蘑菇冷藏保鲜技术 (二)香菇冷藏保鲜技术 (三)草菇冷藏保鲜技术 二、低温气调贮藏保鲜技术 (一)气调贮藏(CA) (二)MA贮藏 三、其他保鲜技术 (一)辐射处理 (二)减压贮藏 (三)化学药品或植物生长调节剂处理

第六章 食用菌盐渍与蜜饯加工技术 一、盐渍与蜜饯加工原理 (一)盐渍原理 (二)糖渍原理 二、盐渍加工技术 (一)盐液的准备 (二)盐渍工艺 (三)盐渍加工实例 (四)盐渍过程中腐败变质原因及防止措施 三、蜜饯加工技术 (一)蜜饯生产工艺 (二)蜜饯加工实例

第七章 食用菌干制加工技术 一、干制原理 二、干制技术 (一)菌类选择 (二)菌类预处理 (三)干制技术要点 (四)干菇贮藏方法 (五)干制加工实例

第八章 食用菌罐藏技术 一、罐藏原理 二、罐藏技术 (一)工艺流程 (二)技术要点 (三)罐藏加工实例 (四)罐头常见败坏现象及其原因

第九章 食用菌速冻加工技术 一、速冻加工原理 二、速冻加工技术 (一)工艺流程 (二)技术要点 三、个体冻结法及速冻设备简介 (一)个体冻结法 (二)速冻设备简介

第十章 食用菌深加工技术 一、食用菌深加工现状 二、食用菌深加工实例 (一)香菇松加工技术 (二)茯苓八珍糕加工技术 (三)灵芝银耳美白润肤霜加工技术 (四)香菇多糖注射液制备技术

主要参考文献

<<食用菌保鲜加工员培训教材>>

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>