

<<食用菌加工新技术与营销>>

图书基本信息

书名：<<食用菌加工新技术与营销>>

13位ISBN编号：9787508264516

10位ISBN编号：7508264517

出版时间：2010-8

出版时间：金盾

作者：丁湖广//丁荣辉//丁荣峰

页数：239

字数：199000

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>

<<食用菌加工新技术与营销>>

内容概要

本书介绍了作为食用菌产量最大国家的农民，解决淡季、旺季供求矛盾的常用方法，投资创办食用菌加工家庭企业的方法，以及促使企业健康发展的先进理念和实用技术。

主要内容包括：概述，食用菌保鲜储藏技术，食用菌干制加工技术，食用菌渍制加工技术，食用菌罐头加工技术，食用菌食品、酿造和化妆品加工技术，食用菌深层提取和药剂加工技术，食用菌加工产品的质量安全和营销等。

本书内容新颖，技术先进，针对性和可操作性强，适合他办食用菌加工企业的农民朋友和从事食用菌加工行业的技术人员阅读，对农林、轻工院校师生和科研人员亦有参考价值，还可作为职专技能培训教材。

<<食用菌加工新技术与营销>>

书籍目录

第一章 概述 第一节 食用菌加工的重要意义 第二节 食用菌加工的主要形式 第三节 食用菌加工的市场前景 第四节 食用菌加工企业分类 第五节 科学选址建厂的必要条件第二章 食用菌保鲜储藏技术 第一节 食用菌保鲜储藏的原理 第二节 食用菌保鲜储藏的方法第三章 食用菌干制加工技术 第一节 食用菌脱水干制的原理 第二节 食用菌脱水干制的变化 第三节 食用菌真空冻干技术 第四节 食用菌干品的包装储藏第四章 食用菌渍制加工技术 第一节 食用菌的盐渍加工 第二节 食用菌的糖渍加工 第三节 食用菌的酱渍加工 第四节 食用菌的醋、酒、糟渍加工第五章 食用菌罐头加工技术 第一节 食用菌罐头加工原理和生产工艺 第二节 食用菌罐头加工实例第六章 食用菌食品、酿造和化妆品加工技术 第一节 食用菌营养食品加工 第二节 食用菌饮料酿造技术 第三节 食用菌旅游休闲即食品加工技术 第四节 食用菌调味品加工技术 第五节 食用菌日用化妆品加工技术第七章 食用菌深层提取和药剂加工技术 第一节 灵芝孢子粉破壁工艺 第二节 食用菌多糖提取工艺 第三节 食用菌药剂加工第八章 食用菌加工产品的质量和营销 第一节 食用菌加工产品的质量安全 第二节 食用菌加工产品的营销

<<食用菌加工新技术与营销>>

编辑推荐

《食用菌加工新技术与营销》作者一直从事食用菌的生产加工和出口外销，在内地湖北广水创办了日产30吨食用菌罐头的食品加工厂，并在10多个国家建立了销售网络。实践证明，食用菌加工业无论是现在，还是将来，都不失为一个大有作为的朝阳产业”。

《食用菌加工新技术与营销》以我国现已开发，并已进入商品化生产的原料品种为例，详细介绍了各种方式的食用菌实用加工新技术。在资料收集方面，通过对比，去粗取精，精选重点，编写成这本《食用菌加工新技术与营销》，奉献给广大的农民读者和有关人员。

<<食用菌加工新技术与营销>>

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>