<<食药菌加工技术>>

图书基本信息

书名：<<食药菌加工技术>>

13位ISBN编号：9787535770936

10位ISBN编号：7535770932

出版时间：2012-3

出版时间：湖南科技出版社

作者：谭周进 编

页数：250

字数：230000

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>

<<食药用菌加工技术>>

内容概要

食药用菌食品被认为是随植物性食品、动物性食品之后的第三类食品——菌物性食品，是一类兼具丰富的营养价值和食疗价值的食品。

食药用菌产业是一个朝阳产业，发展食药用菌产业对维护人们健康、促进循环经济的发展等都有重要作用。

食药用菌产业的发展，要加强食药用菌加工技术的研发，食药用菌产品要向多元化、现代化方向发展。

食药用菌加工分为简单加工和精深加工，这些技术涉及食药用菌生理生化、食品的物理保鲜、化学保鲜、现代发酵技术、现代药物制剂技术等多个方面的内容。

本书作者在自己研究的基础上，结合国内外食药用菌加工研究的主要成果，将相关内容整理成书，供从事食药用菌研究、生产的科技工作者和管理者参考。

<<食药菌加工技术>>

书籍目录

第一章 我国食药菌产品加工概述

第一节 食药菌加工的物质基础

一、食药菌加工的营养基础

二、食药菌加工的药效基础

第二节 食药菌加工技术

一、按加工的程度划分

二、按加工的方向划分

三、食药菌加工存在的主要问题

四、食药菌加工发展策略

第二章 食药菌保鲜技术

第一节 食药菌保鲜的基本原则及原理

一、保鲜原则

二、保鲜原理

第二节 冷藏保鲜

一、冷藏保鲜的原理

二、冷藏保鲜的优缺点

三、冷藏保鲜实例

第三节 速冻保鲜

一、速冻保鲜的原理

二、速冻保鲜的优点

三、速冻保鲜实例

第四节 冷冻干燥保鲜

一、冷冻干燥保鲜的原理

二、冷冻干燥保鲜的优点

三、冷冻干燥保鲜实例

第五节 室温臭氧保鲜

一、室温臭氧保鲜的原理

二、室温臭氧保鲜的优缺点

三、室温臭氧保鲜实例

第六节 辐射保鲜

一、辐射保鲜的原理

二、辐射保鲜的优缺点

三、辐射保鲜实例

第七节 化学保鲜

一、化学保鲜的原理

二、化学保鲜的优缺点

三、化学保鲜实例

第八节 气调保鲜

一、气调保鲜的原理

二、气调保鲜的优点

三、气调保鲜实例

第九节 食药菌保鲜技术现状、存在的问题和发展方向

第三章 食药菌产品的简单加工

第四章 食药菌风味食品加工

第五章 食药菌方便食品生产技术

<<食药用菌加工技术>>

- 第六章 食药用菌饮
- 第七章 食药用菌酿造酒技术及产品
- 第八章 食药用菌生物活性物质提取技术及产品
- 第九章 食药用菌盆景
- 第十章 食药用菌菌糠的加工
- 第十一章 食药用菌药物制剂
- 参考文献

<<食药菌加工技术>>

章节摘录

盆景一般根据材料和造型的不同,分为两大类:以木本材料为主,称为树木盆景;以山石材料为主,称为山水盆景。

在盆景漫长的发展过程中,由于我国幅员广大,地域辽阔,各地的气候条件、植物资源、山石种类、风土人情,以及文化熏陶的不同,再经各地的历代传统艺人和盆景爱好者的精心培育和不断创新,形成了各自的地方色彩和独特的风格,因而产生了不同的流派。

由于不同植物的栽培特点不一样,其处理的手法、难度也不一样,因此对盆景的欣赏要从各个方面综合地看。

另外,盆景的命题具有画龙点睛的作用,命题更能突出盆景的意境,但同一盆景不同的命题,其意境也不一样。

欣赏盆景既看整体,又看局部,既看形态,又看塑造方法,还要看其塑造的难度。

盆景被誉为“无声的诗”,对盆景既要欣赏其形,还要探究其意境。

好的盆景,从题材深入欣赏其深邃奥妙的艺术技巧、幽趣诗境、雅致神韵。

首先看其对植株处理是否得当,坐落方位是否正确,培育塑造是否得法,疏密安排是否恰当,变化是否有独到之处,创新精神何在,另外,欣赏其造型品级。

盆景艺术在中国起源发展,在唐朝末期、宋朝初期传入日本、朝鲜等国,然后在日本发扬光大。

日本子叶大学岩佐亮二教授著《日本盆栽史》中证实,日本的盆栽是由中国传人的。

我国唐朝时曾以盆栽称呼盆景,现时日本的盆栽与我国的树木盆景大同小异。

20世纪初盆景又从日本先后传到美国、英国、澳大利亚、法国等,而后继续传播。

自1979年以来,我国盆景在世界各地参展和销售,对世界盆景发展起到了很大的推动作用。

目前盆景已遍布五大洲,成为世界性的艺术品。

盆景艺术的发展和发达程度、人们的文化素质以及生活是否安定密切相连。

.....

<<食药菌加工技术>>

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>