

<<魔芋规范化栽培与加工技术问答>>

图书基本信息

书名：<<魔芋规范化栽培与加工技术问答>>

13位ISBN编号：9787810924894

10位ISBN编号：7810924893

出版时间：2010-10

出版时间：西北农林科技大学出版社

作者：张忠良 等著

页数：147

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>

<<魔芋规范化栽培与加工技术问答>>

内容概要

魔芋，是天南星科魔芋属一种多年生草本植物，地下块茎富含葡甘聚糖和多种营养成分，在食品工业、医药保健、纺织印染、石油化工等方面有着广阔的应用前景。近年来，随着改革开放的进一步深入以及城乡民众生活水平的提高，魔芋的经济效益和潜在价值也愈来愈受到政府有关部门和众多消费者的重视和青睐。

我国是魔芋的原产国，种植、利用魔芋的历史源远流长。西汉时期的《神农本草经》，就有利用魔芋治疗疾病的系统记述；清代《植物名实图考》一书中，对魔芋在药用、食用救饥荒中的重要作用给予了充分肯定。

然而，使这一古老、传统植物挖掘振兴、发展成为产业却得益于新的历史机遇和党的富民政策指导。

经过20多年的打拼，我国魔芋事业已实现了三个历史性转折。种植规模上由原来的自生自灭、零星种植发展为今天的连片、集约、规模化栽培；产品加工由过去简单、单一的魔芋豆腐扩展为精粉、微粉、保健仿生食品等百余种制品；销售上也由自给自足型发展为现在的大量产品出口，为国家换取外汇。

魔芋也因其自身综合价值的体现，成为21世纪的朝阳产业。

<<魔芋规范化栽培与加工技术问答>>

书籍目录

- 第一章 概述
- 1.魔芋的学名及其俗称有哪些？
 - 2.魔芋的栽培历史有多久？
 - 3.魔芋含有哪些营养成分？
 - 4.魔芋有何用途？
 - 5.魔芋怎样在食品上应用？
 - 6.以魔芋精粉为主要原料制作的食品有哪些？
 - 7.魔芋能否做食品添加剂？
 - 8.魔芋传统的药用作用有哪些？
 - 9.新发现的魔芋药理药效有哪些？
 - 10.魔芋如何应用于工业领域？
 - 11.魔芋如何应用于农业及其他领域？
 - 12.魔芋的市场前景如何？
 - 13.魔芋在国际上有哪些市场？
 - 14.魔芋在国内有哪些市场？
 - 15.魔芋拓展应用有哪些新的进展？
 - 16.为什么说种植魔芋是山区群众脱贫致富的重要途径？
 - 17.魔芋产业的发展对地方经济和社会稳定有何意义？
 - 18.魔芋的生态效益体现在哪里？
 - 19.我国魔芋产业的现状如何？
- 第二章 魔芋的生物生态学特性
- 20.魔芋叶有哪些特征？
 - 21.魔芋叶柄有哪些特征？
 - 22.魔芋花有哪些特征？
 - 23.魔芋种子及果实有哪些特征？
 - 24.魔芋块茎有何特征？
 - 25.魔芋根系有何特征？
 - 26.魔芋的生活周期多长？
 - 27.魔芋的生育周期如何划分？
 - 28.魔芋对生态条件有哪些要求？
 - 29.世界魔芋种质资源的分布如何？
 - 30.中国魔芋种质资源的分布如何？
 - 31.我国魔芋是如何分区的？
 - 32.陕西的魔芋资源及其分布如何？
 - 33.如何鉴别我国主要（18种）魔芋品种？
- 第三章 魔芋的繁育栽培技术
- 34.魔芋的繁育方法有几种？
 - 35.何为小块茎繁殖？
 - 36.何为切块繁殖？
 - 37.何为球茎主芽块繁殖？
 - 38.何为根状茎繁殖？
 - 39.如何进行组织培养繁殖？
 - 40.如何用种子繁殖？
 - 41.怎样选用良种？
 - 42.怎样选择魔芋种植地？
 - 43.如何改良土壤？
 - 44.怎样整地相施肥？
-第四章 魔芋主要病虫害防治？

<<魔芋规范化栽培与加工技术问答>>

第五章 魔芋的采收与贮运第六章 魔芋的加工与利用附录 魔芋标准综合体（陕西省地方标准）参考文献

<<魔芋规范化栽培与加工技术问答>>

章节摘录

芋浆磨好后，掺入1%~2%（以鲜芋计）的玉米面粉或大米粉，做出的魔芋豆腐更好。

熟制将芋浆倒入锅内，用大火边搅边煮，待芋浆充分煮沸时，放入食碱，食碱放入量为鲜芋重的1%~1.5%，边放食碱边快速搅动，然后盖严锅盖，用小火焖煮1.5小时，桴切成大方块，加清水静煮半小时，即成魔芋豆腐。

（2）静煮制作法静煮制作法与搅煮制作的区別是：在研磨过程中加入食碱，研磨时加水少，边磨边搅，熟制时不搅动。

刮洗磨浆：将鲜芋块茎表皮刮洗干净，使其呈乳白色，然后，用手工或机械加碱水磨细。

研磨时，1千克鲜芋加2.7千克0.570~1.0%的食碱水或2.7千克10%的稻草灰开水浸泡液，边磨边加碱水边搅拌均匀，搅匀的芋浆装在盆或桶里，搅拌时可掺入100~200的玉米面粉或大米粉，待芋浆呈固态状后，进行熟制。

熟制方法有两种。

水煮将固态芋浆，取长约10厘米，厚约5厘米左右的浆块，放入沸水锅中，锅内水量为芋浆容积的3倍以上，水里再放入少量食碱（食碱放入量为水量的0.2%），大火静煮1个小时即熟。

蒸煮将芋浆用蒸笼或带格的大蒸锅蒸熟，然后再煮。

蒸时，笼格底铺两层细白纱布，上倒3-4厘米厚的芋浆，浆面抹平，大火蒸3小时或蒸至芋浆成为固体状，然后切成16厘米左右的方块，放入锅内静煮1小时，即为魔芋豆腐，静煮法制作的魔芋豆腐多为薄片状。

（3）冻蒸制作法磨浆同静煮法一样，将磨细搅匀的芋浆装在铺有白细布蒸笼中或装在不锈的金属浅盆、浅锅中，放在霜雪中冻吹成固态，或放在冷冻干燥箱内冻成半固态状，然后放入蒸笼，用大火蒸3个小时，即成魔芋豆腐。

.....

<<魔芋规范化栽培与加工技术问答>>

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>