

# 《食用菌贮藏与加工实用技术》

## 图书基本信息

书名：《食用菌贮藏与加工实用技术》

13位ISBN编号：9787109034228

10位ISBN编号：7109034224

出版时间：1997-05

出版社：中国农业出版社

作者：谢宝贵,等

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)

## 书籍目录

### 目录

#### 第一章 食用菌的营养价值与药用价值

##### 第一节 食用菌的化学组成

###### 一、菇类的主要化学成分

###### 二、菇类的含水量

###### 三、碳水化合物

###### 四、蛋白质与氨基酸

###### 五、脂肪

###### 六、维生素与矿物质

##### 第二节 食用菌的代谢产物

###### 一、抗生素

###### 二、抗肿瘤物质

###### 三、干扰素诱导物

###### 四、稀有氨基酸

###### 五、核营酸

###### 六、橡胶物质

###### 七、酶

###### 八、其它代谢产物

##### 第三节 食用菌的营养价值

###### 一、食用菌营养价值的评定方法

###### 二、食用菌的营养价值

##### 第四节 食用菌的药用价值

#### 第二章 食用菌贮藏保鲜原理

##### 第一节 食用菌采后生理变化

###### 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、水分变化

##### 第二节 食用菌贮藏保鲜原理概述

##### 第三节 呼吸作用与食用菌贮藏保鲜的关系

###### 一、呼吸的基本概念

###### 二、呼吸同食用菌贮藏的关系

###### 三、影响食用菌呼吸的因素及其控制措施

##### 第四节 蒸腾、结露与食用菌贮藏保鲜的关系

###### 一、蒸腾、萎蔫对贮藏的影响

###### 二、影响蒸腾作用的因素及其控制措施

###### 三、“结露”及其危害

##### 第五节 褐变与食用菌贮藏保鲜的关系

###### 一、酶促褐变

###### 二、非酶促褐变

#### 第三章 食用菌贮藏保鲜方式与技术

##### 第一节 食用菌贮藏保鲜方式

###### 一、低温贮藏

###### 二、气调贮藏

###### 三、辐射贮藏

## 四、负离子贮藏

## 五、化学贮藏

### 第二节 各种食用菌的贮藏保鲜技术

#### 一、蘑菇

#### 二、草菇

#### 三、平菇和凤尾菇

#### 四、香菇

#### 五、金针菇

#### 六、银耳与木耳

#### 七、松茸

### 第四章 食用菌的速冻贮藏

#### 第一节 食用菌速冻贮藏的基本原理

##### 一、漂烫和低温对酶活性的影响

##### 二、低温对微生物的影响

##### 三、速冻品中毒菌控制

#### 第二节 各类食用菌的速冻贮藏技术

##### 一、蘑菇速冻贮藏技术

##### 二、平菇速冻贮藏技术

##### 三、香菇速冻贮藏技术

##### 四、金针菇速冻贮藏技术

##### 五、荷叶蘑、红汁乳菇速冻贮藏技术

### 第五章 食用菌加工基础

#### 第一节 概述

##### 一、食用菌加工的意义

##### 二、食用菌加工品的分类

#### 第二节 食用菌加工原理概述

##### 一、密封杀菌保藏

##### 二、利用高渗透压物质保藏

##### 三、脱水干燥保藏

#### 第三节 食用菌加工厂的建立

##### 一、厂址选择与厂区布置

##### 二、加工车间的设计要求与车间布置

##### 三、生产用水及其净化处理

### 第六章 食用菌的常规加工技术

#### 第一节 食用菌的盐渍技术

##### 一、盐渍原理

##### 二、盐渍工艺

##### 三、各类食用菌的盐渍技术

##### 四、食用菌盐渍过程中腐败变质原因及防治措施

#### 第二节 食用菌的干制技术

##### 一、食用菌的干制原理

##### 二、食用菌的烘干设备

##### 三、食用菌的烘干工艺

##### 四、各类食用菌的烘干技术

#### 第三节 食用菌的罐头加工技术

##### 一、罐头加工原理

##### 二、食用菌罐头的生产工艺

##### 三、各类食用菌罐头的生产技术

##### 四、食用菌罐头常见的败坏征象及其形成原因

## 第七章 食用菌的深加工技术

### 第一节 食用菌蜜饯加工技术

- 一、糖渍原理
- 二、蜜饯生产工艺
- 三、几种食用菌的蜜饯加工方法

### 第二节 食用菌饮料制作技术

- 一、蘑菇酒酿造技术
- 二、香菇酒酿造技术
- 三、猴头酒酿造技术
- 四、花粉灵芝蜜酒生产技术
- 五、蘑菇风味饮料生产技术
- 六、蘑菇保健饮料加工技术
- 七、香菇露生产技术
- 八、香菇保健饮料制作技术
- 九、金针菇保健饮料制作技术
- 十、木耳保健饮料制作技术
- 十一、无苦味复方灵芝饮料制作技术
- 十二、灰树花保健饮料制作技术
- 十三、香菇汽水生产技术
- 十四、香菇速溶冲剂加工技术
- 十五、灵芝速溶茶生产工艺
- 十六 香菇茶制作方法

### 第三节 食用菌调味品加工技术

- 一、蘑菇酱油生产技术
- 二、蘑菇固体酱油制作技术
- 三、香菇酱油生产技术
- 四、平菇酱油加工技术
- 五、蘑菇食醋的加工技术
- 六、香菇方便汤料生产技术
- 七、香菇调味汁生产技术
- 八、金针菇精制作技术
- 九、菇根浓缩汤料制作技术
- 十、香菇肉酱生产技术
- 十一、蘑菇面酱酿造技术

### 第四节 食用菌营养保健食品生产技术

- 一、猴头菇营养保健挂面生产技术
- 二、香菇松生产技术
- 三、香菇香味肉松生产技术
- 四、茯苓夹饼生产技术
- 五、茯苓糕生产技术
- 六、茯苓八珍糕生产技术
- 七、茯苓粉制作技术
- 八、茯苓饼干制作工艺
- 九、油炸牛肝菌制作技术
- 十、五香金针菇干制作技术
- 十一、油浸金针菇制作技术
- 十二、快餐平菇生产技术
- 十三、香菇油制作方法
- 十四、银耳果子冻制作技术

## 第五节 食用菌风味小菜及酱品加工技术

- 一、蘑菇什锦菜制作技术
- 二、什锦八宝菜制作技术
- 三、蘑菇泡菜制作技术
- 四、豆酱蘑菇腌制技术
- 五、平菇豆酱制作技术
- 六、蘑菇酱制作技术
- 七、酱食菌制作技术
- 八、酱平菇制作技术
- 九、五香松菌酱制作技术

## 第六节 食用菌生化、药用物质提取技术

- 一、香菇多糖的提取技术
- 二、香菇嘌呤的提取技术
- 三、银耳抗肿瘤物质的提取技术
- 四、灵芝注射液的制备技术
- 五、灵芝高级洗发香波的生产技术

## 第八章 食用菌深层发酵与菌丝体加工

### 第一节 食用菌深层发酵概述

- 一、食用菌深层发酵原理
- 二、食用菌深层发酵的特点
- 三、食用菌深层发酵的主要用途

### 第二节 食用菌深层发酵的主要设备

- 一、食用菌深层发酵的主要设备
- 二、介绍几种可供食用菌深层发酵的成套设备

### 第三节 食用菌深层发酵工艺

- 一、食用菌深层发酵工艺流程
- 二、种子制备
- 三、发酵罐发酵工艺参数控制
- 四、发酵中间检查

### 第四节 几种食用菌的发酵工艺

- 一、香菇的深层发酵技术
- 二、黑木耳的深层发酵技术
- 三、金针菇的深层发酵技术
- 四、银耳芽孢的深层发酵技术
- 五、猴头菌的深层发酵技术
- 六、竹荪的深层发酵技术
- 七、灵芝的深层发酵技术
- 八、平菇的深层发酵技术
- 九、云芝菌的深层发酵技术

### 第五节 食用菌菌丝体加工技术

- 一、利用香菇菌丝体提取香菇多糖技术
- 二、金针菇多糖的提取技术
- 三、竹荪糖蛋白提取技术
- 四、云芝多糖的提取技术
- 五、银耳芽孢糖浆生产技术
- 六、复方灵芝糖浆生产技术
- 七、猴头酒生产技术
- 八、猴头露的生产技术
- 九、香菇保健饮料的生产技术

## 十、平菇、凤尾菇、草菇、蘑菇的菌丝体糕点

### 生产技术

## 第九章 食用菌的储运仓管技术

### 第一节 食用菌的分级与包装

#### 一、食用菌的分级

#### 二、食用菌商品的包装

### 第二节 食用菌的仓贮管理

#### 一、贮存前的准备工作

#### 二、贮存品的质量养护

### 第三节 食用菌商品的运输

#### 一、食用菌商品运输注意事项

#### 二、常用的运输工具

## 第十章 食用菌商品的等级标准

### 一、蘑菇

### 二、草菇

### 三、香菇

### 四、木耳

### 五、银耳

### 六、金耳

### 七、平菇

### 八、凤尾菇

### 九、金针菇

### 十、滑菇

### 十一、猴头菇

### 十二、竹荪

### 十三、口蘑

### 十四、茯苓

### 十五、猪苓

### 十六、野生蘑菇

### 主要参考资料

# 《食用菌贮藏与加工实用技术》

## 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：[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)