

# 《食用菌实用加工技术》

## 图书基本信息

书名：《食用菌实用加工技术》

13位ISBN编号：9787508201580

10位ISBN编号：7508201582

出版时间：1996-03

出版社：金盾出版社

页数：150

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)

# 《食用菌实用加工技术》

## 内容概要

### 内容提要

本书由上海市农科院食用菌研究所魏润黔副研究员编著。内容包括：概述，食用菌初级加工，食用菌精细加工，食用菌深度加工和食用菌保健药品加工等5章。全书深入浅出，系统全面地介绍了食用菌多种形式的加工技术，有利于拓宽食用菌产品的销售渠道，提高其经济效益。适合食用菌种植专业户，食用菌生产场、加工厂和食品厂工作人员及有关院校师生阅读。

## 书籍目录

### 目录

#### 第一章 概述

##### 一、食用菌的营养价值

(一) 食用菌的蛋白质

(二) 食用菌的氨基酸

(三) 食用菌的维生素和无机盐

##### 二、食用菌的保健药用价值

(一) 食用菌的健身强体作用

(二) 食用菌的抗菌、抗病毒作用

(三) 食用菌的抗肿瘤作用

##### 三、食用菌加工的重要性

(一) 能延长食用菌产品的保存期

(二) 能增加食用菌产品的品种

(三) 能均衡食用菌的市场供应

(四) 能提高栽培食用菌的经济效益

(五) 能方便食用菌产品的运输

(六) 能浓缩食用菌的有效成分

#### 第二章 食用菌初级加工

##### 一、食用菌干制技术

(一) 食用菌子实体的水分状态

(二) 食用菌脱水干制技术

(三) 食用菌脱水干制方法实例

(四) 食用菌脱水干制的注意事项

##### 二、食用菌腌制技术

(一) 食用菌腌制原理和方法

(二) 食用菌腌制产品实例

##### 三、食用菌制罐技术

(一) 食用菌制罐原理与方法

(二) 食用菌制罐实例

##### 四、食用菌保鲜技术

(一) 有关影响食用菌鲜度的几个因素

(二) 食用菌保鲜措施

#### 第三章 食用菌精细加工

##### 一、食用菌蜜饯加工技术

(一) 蜜饯加工原理与工艺

(二) 食用菌蜜饯制作实例

##### 二、食用菌糕点加工技术

(一) 米类糕点制作

(二) 面类糕点制作

##### 三、食用菌糖果与休闲食品加工

(一) 食用菌糖果制作

(二) 食用菌休闲食品制作

##### 四、食用菌米面加工技术

(一) 食用菌面粉加工技术

(二) 食用菌玉米粉加工技术

#### 第四章 食用菌深度加工

##### 一、食用菌饮料加工

# 《食用菌实用加工技术》

(一) 食用菌汽水

(二) 食用菌汽酒

(三) 食用菌普通饮料

二、食用菌浸膏、冲剂加工

(一) 食用菌浸膏

(二) 食用菌冲剂

三、食用菌调味品加工

(一) 食用菌酱油、食醋

(二) 食用菌酱类

四、食用菌美容化妆品加工

(一) 护肤美容品

(二) 护发美容品

第五章 食用菌保健药品加工

一、食用菌保健酒加工

(一) 食用菌发酵酿造酒生产

(二) 食用菌泡制酒生产

二、食用菌多糖加工

(一) 食用菌子实体多糖生产

(二) 食用菌固培菌丝多糖生产

(三) 食用菌液培菌丝多糖生产

三、食用菌多糖含量的测定

(一) 香菇多糖测定 3, 5 - 二硝基水杨酸测定法

(二) 灵芝多糖测定 斐林氏测定法

附录

(一) 食用菌卫生标准

(二) 杂菌总数的测定

(三) 大肠菌数的检验

(四) 食盐溶液比重与浓度的关系

参考文献

# 《食用菌实用加工技术》

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