

《食用菌保鲜与加工技术》

图书基本信息

书名：《食用菌保鲜与加工技术》

13位ISBN编号：9787807393313

10位ISBN编号：7807393319

出版时间：2008-11

出版社：中原农民出版社

页数：96

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

《食用菌保鲜与加工技术》

前言

农业是国民经济基础，是安天下的战略产业。河南地处中原，气候温和，土壤肥沃，具有丰富的自然资源和农业资源，是我国农业品种中最大变异起源中心和主要农作物的重要起源地。自古以来，河南就是全国的农业大省和重要产粮基地，曾有“赋产甲天下”之美称。21世纪以来，在河南省委、省政府的正确领导下，深入贯彻落实科学发展观，努力推进农业现代化建设，农业连续多年实现跨越式发展，粮食产量在高水平上连续增产，跨过400亿千克、450亿千克和500亿千克三个台阶。目前河南粮食产量已占全国1/10，小麦产量占全国1/4，为国家粮食安全做出了重要贡献；农林牧产业也实现了全面发展，创造了历史新纪录。这些成绩的取得，与各级干部、广大科技人员和广大农民群众的努力是分不开的。河南已经实现了由农业大省向农业强省、新兴工业大省和经济大省的历史性转变，并取得了令人鼓舞的发展成就。但是面对新世纪的新情况和新挑战，面对全国人民和国民经济对农业的迫切要求，我国农业还必须有一个新的更大的发展，特别是要进一步加强农业的基础地位，提高农业的综合生产能力，改变农业的增长方式，加强农业科技创新，普及推广农业科学技术，提高农民科技文化素质，落实强农惠农政策，极大地调动农民生产积极性，解决好农业、农村、农民的“三农”问题和城乡发展一体化，使全国人民都能达到预期较富裕的“小康”生活水平，这是今后一段较长时间内我们共同的努力方向和历史性任务。

《食用菌保鲜与加工技术》

内容概要

《食用菌保鲜与加工技术》：高效农业先进实用技术丛书。该丛书包括“综合”、“粮棉油种植”、“高效种植”、“畜禽健康养殖”、“农产品保鲜加工”5个系列32本书。丛书读者对象主要面向基层第一线生产者，定位准确，地域特色明显，针对性与实用性强，深入浅出，图文并茂，通俗易懂，充分体现了服务“三农”的大局意识，普及了先进适用技术，推广了农业科技新成果、新品种、新技术，是一套不可多得的好书，大大丰富了河南省农业科技读物的知识宝库。相信这套丛书的出版发行，必将激发广大农民群众学科学、信科学、懂科学、用科学的积极性，并运用现代科技知识，逐步改变思维方式、生产方式和生活方式，促进农业增效、农民增收和农村经济发展。希望广大农业科技人员在加强科技创新的过程中，注重农村科普读物的创作，积极投身科技普及工作，为提高广大农村基层干部和农民群众的科技文化素质，推动社会主义新农村建设做出新的更大贡献！

《食用菌保鲜与加工技术》

书籍目录

一、食用菌贮藏保鲜(一)食用菌的采收、包装和运输技术(二)食用菌贮藏的方法(三)新鲜食用菌腐烂变质的主要因素(四)食用菌贮藏保鲜实例二、食用菌干制加工技术(一)食用菌干制方法(二)影响食用菌干燥作用的因素(三)食用菌干制品的包装、贮存和复水(四)食用菌的干制加工实例三、食用菌盐渍加工技术(一)食用菌盐渍加工工艺(二)食用菌的盐渍加工实例四、食用菌罐藏加工技术(一)食用菌罐藏加工工艺(二)食用菌的罐藏加工实例五、食用菌速冻加工技术(一)食用菌速冻加工的基本过程(二)食用菌的速冻加工实例六、其他食用菌加工技术(一)食用菌风味食品加工技术(二)食用菌饮料加工技术(三)食用菌酱油加工技术(四)食用菌食醋加工技术(五)食用菌酱类加工技术(六)食用菌酒加工技术(七)食用菌化妆品加工技术参考文献

章节摘录

食用菌贮藏保鲜（一）食用菌的采收、包装和运输技术1. 食用菌的采收 采收是食用菌栽培的最后环节，也是食用菌贮藏保鲜及加工的开始环节。食用菌采收标准的确定以及采收方法是否适当，直接影响食用菌的贮运损耗和加工的品质。所以，一定要认真做好采收工作，为食用菌贮藏或加工提供优质原料。在确定某种食用菌的采收标准、采收时间和采收方法时，都应考虑到食用菌是就地鲜销，还是进行贮运或加工，以及贮运加工的方式、方法和设备等，否则就会造成损失。如准备长途运输，又无调温运输工具时，应适当提早采收。低温季节成熟的菇类（如金针菇、低温平菇）可稍迟采收，而高温季节成熟的菇类（如草菇）要偏早采收，且应在黎明前气温尚低时采收，以免日出后菇体温度升高，增加贮运过程中调控温度的难度，影响贮运效果。

《食用菌保鲜与加工技术》

编辑推荐

《食用菌保鲜与加工技术》共分六个部分，包括了食用菌贮藏保鲜、食用菌干制加工技术、食用菌盐渍加工技术、食用菌罐藏加工技术、食用菌速冻加工技术、其他食用菌加工技术。

《食用菌保鲜与加工技术》

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