

<<魔芋栽培与加工利用新技术>>

图书基本信息

书名：<<魔芋栽培与加工利用新技术>>

13位ISBN编号：9787508257266

10位ISBN编号：750825726X

出版时间：2009-6

出版时间：张和义 金盾出版社 (2009-06出版)

作者：张和义

页数：192

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>

<<魔芋栽培与加工利用新技术>>

前言

魔芋又叫蒟蒻，是天南星科魔芋属的多年生块茎植物。

原产于印度和斯里兰卡，我国和非洲也是其原产地之一。

我国栽培魔芋的历史悠久，广大农民在长期的生产实践中创造和积累了丰富的经验，但真正对魔芋有较深了解的人却不多。

近年来，国内外许多报刊陆续报道了魔芋的用途、经济价值及发展前景，加深了人们对魔芋的认识，全国各地出现了空前的魔芋热。

魔芋的产品器官是地下块茎。

魔芋块茎中除含淀粉、蛋白质、灰分、生物碱和维生素等成分外，最重要的是含有大量的葡甘聚糖。

葡甘聚糖能和水化合形成溶胶。

这种溶胶不仅具有形态变化的可塑性，而且有极好的水溶性、成膜性、黏附性、增稠性、悬浮性、凝胶性、黏弹性、保水性、稳定性和保鲜性，因此在食品、医药卫生及工业等方面有着广泛的用途。

用魔芋研制的新产品日益增加。

国际上对魔芋产品的需求以魔芋精粉为主，用量很大。

日本人民有食用魔芋制品的习惯，但因我国国土面积有限，加之受台风的影响，产量不稳定，每年需要从我国大量进口。

韩国和东南亚的市场也很大。

美国食品医药局已通过了魔芋食品的注册，美国魔芋市场的需求量将会明显加大。

欧洲人不种魔芋，但对魔芋的减肥、保健功能很感兴趣，并已着手进行魔芋食品的研究和开发。

随着联合国世界卫生组织对魔芋作为合格食品在世界自由销售法案的通过，欧洲市场将会被打开。

可以相信，不久的将来，魔芋产品的世界市场将非常巨大。

<<魔芋栽培与加工利用新技术>>

内容概要

《魔芋栽培与加工利用新技术》由西北农林科技大学张和义教授编著。

《魔芋栽培与加工利用新技术》第一版自2001年出版后，受到广大读者欢迎，已印刷近5万册。根据近10年来魔芋新品种的培育、魔芋栽培技术的发展和魔芋加工利用的不断开发，编著者对第一版进行了全面的修订和充实，反映了当今魔芋栽培与加工利用最先进的技术水平。

《魔芋栽培与加工利用新技术》内容系统、具体、翔实，语言通俗易懂，先进性、实用性和可操作性强，对魔芋生产者和魔芋产品的加工利用具有重要指导作用，适合基层农业科技人员和广大农民阅读和参考，亦可供农业院校有关专业师生参考。

<<魔芋栽培与加工利用新技术>>

书籍目录

一、发展魔芋生产, 振兴山区经济 (一) 魔芋的起源与传播 (二) 魔芋的分布 (三) 魔芋的主要用途 (四) 魔芋的市场前景 (五) 魔芋的社会经济效益 (六) 魔芋研究和开发利用的重点

二、魔芋高产优质的生物学基础 (一) 植物学特征 (二) 生长发育的过程 (三) 花魔芋球茎休眠与脱落酸、赤霉素含量的关系 (四) 对环境条件的要求

三、优良品种介绍 (一) 花魔芋 (二) 白魔芋 (三) 疣柄魔芋 (四) 疏毛魔芋 (五) 南蛇棒 (六) 蛇枪头 (七) 天心壶 (八) 珠芽魔芋 (九) 滇魔芋 (十) 甜魔芋 (十一) 桂平魔芋 (十二) 万源花魔芋 (十三) 云南红魔芋 (十四) 清江花魔芋

四、繁殖方法 (一) 根状茎(芋鞭)繁殖 (二) 项芽带蒂繁殖 (三) 小块茎繁殖 (四) 切块繁殖 (五) “种子”繁殖 (六) 离体组织培养繁殖 (七) 不定芽低温保存 (八) 微球茎繁育

五、栽培技术 (一) 土地准备 (二) 种芋的选择、处理、破除休眠和催芽 (三) 播种 (四) 间作套种 (五) 田间管理

六、收获、贮藏与运输 (一) 收获 (二) 贮藏 (三) 运输

七、病虫害防治 1. 日灼病 2. 白绢病 3. 软腐病 4. 病毒病 5. 轮纹斑病 6. 炭疽病 7. 细菌性叶枯病 8. 干腐病 9. 根腐病 10. 缺素症 11. 花斑叶 12. 非正常倒苗 13. 斜纹夜蛾 14. 金龟子 15. 天蛾

八、加工方法 (一) 魔芋角(片)的加工 (二) 魔芋粗粉的加工 (三) 魔芋精粉的加工 (四) 魔芋豆腐的制作 (五) 雪魔芋(冻魔芋)的制作 (六) 可逆性魔芋制品 (七) 魔芋罐头食品 (八) 魔芋粉丝 (九) 魔芋挂面 (十) 魔芋冷食品的制作 (十一) 魔芋面食 (十二) 魔芋小食品 (十三) 含油魔芋食品的生产 (十四) 马铃薯油炸膨化食品 (十五) 魔芋仿生食品 (十六) 魔芋减肥保健剂 (十七) 魔芋菜肴 (十八) 魔芋食品保鲜剂 (十九) 魔芋硼砂钻井液的配制 (二十) 魔芋葡甘聚糖的提取 (二十一) 魔芋浆糊

九、魔芋的新用途 1. 魔芋杀虫剂、杀鼠剂 2. 魔芋化妆品 3. 魔芋生物降解薄膜

十、魔芋副产品的利用 1. 粉渣的利用 2. 飞粉的利用

附录 (一) 魔芋食谱 (二) 魔芋方剂

<<魔芋栽培与加工利用新技术>>

章节摘录

插图：一、发展魔芋生产，振兴山区经济（一）魔芋的起源与传播魔芋又叫蒟蒻（音举弱）、蒟芋、蒟头。

另外，还有许多地方俗名：如云南称花麻蛇、山豆腐，贵州称花秆莲、鬼蜡烛，四川称灰菜，江西称虎掌、花把伞、蛇头草，陕西称麻芋子，广西称南星、天星芋、香炉芋，广东称南星头、南芋，浙江称土半夏，上海称蛇头草。

有的地方还称它为鬼芋、鬼头、蛇六谷、蛇苞谷、花梗莲、蛇玉米、黑豆腐、黑芋头，更有称它为“蒿”的（闽东）。

英国称Elephane footyam Suran，日本称蒟蒻芋、蒟蒻。

魔芋为天南星科魔芋属的多年生块（球）茎植物，学名Amorphophallus riviPri Durieu。

天南星科是一个包括2500余种的大科，其分布区域跨越赤道带到寒温带的各个生态地带，散布于新旧大陆的各大陆块。

李恒将天南星科105个属的分布区归纳为12个分布类型和29个亚型，并对每一类型的属进行了生态分析，指出天南星科的原始类群在晚白垩纪时起源于亚洲大陆南缘，从印度到东南亚，可能还包括印度支那和云南西双版纳一带。

即欧亚古陆的亚洲南缘地带的水域生态环境。

魔芋属植物现在的地理分布包括旧大陆热带在内，其西界为西非，东界以日本—菲律宾—中国台湾—新几内亚—澳大利亚一线构成。

<<魔芋栽培与加工利用新技术>>

编辑推荐

《魔芋栽培与加工利用新技术》为金盾出版社出版。

<<魔芋栽培与加工利用新技术>>

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>