

<<食用菌加工技术>>

图书基本信息

书名：<<食用菌加工技术>>

13位ISBN编号：9787807207269

10位ISBN编号：7807207264

出版时间：2007-11

出版时间：吉林出版集团有限责任公司

作者：刘静波 编

页数：118

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>

<<食用菌加工技术>>

内容概要

《新农村建设丛书》是一套针对“农家书屋”，“阳光工程”，“春风工程”专门编写的丛书，是吉林出版集团组织多家科研院所及千余位农业专家和涉农学科学者，倾力打造的精品工程。

本丛书共分5辑，每辑100册，每册介绍一个专题，第一辑为农村科技致富系列，第二辑为12316专家热线解答系列，第三辑为普通初中绿色证书教育暨初级职业技术教育教材系列，第四辑为农村富余劳动力向非农产业专业培训教材系列，第五辑为新农村建设综合系列。

丛书内容编写突出科学性，实用性和通俗性，开本，装帧，定价强调适合农村特点，做到让农民买的起，看的懂，用的上，希望本丛书能够称为一套社会主义新农村建设的指导用书，成为一套指导农民增收，脱贫致富，提高自身文化素质，更新观念的学习资料，成为农民的良好益友。

<<食用菌加工技术>>

书籍目录

第一章 食用菌的发展简史与现状第一节 食用菌栽培历史第二节 食用菌生产、消费、科研概况第三节 发展食用菌生产的意义第二章 食用菌的定义和主要类群第一节 食用菌的定义及命名第二节 食用菌的主要类群第三章 食用菌的化学成分及特性第四章 食用菌的营养价值和药用价值第一节 食用菌的营养价值第二节 食用菌的药用价值第五章 食用菌基础知识第一节 食用菌的形态第二节 食用菌的生长与繁殖第三节 食用菌的营养类型第四节 食用菌生长发育所需要的条件第六章 食用菌的储藏第一节 食用菌储藏原理第二节 食用菌储藏保鲜技术第七章 食用菌初级加工技术第一节 原料的预处理第二节 食用菌的盐渍技术第三节 食用菌的干制技术第四节 食用菌的罐藏加工技术第八章 食用菌深加工技术第一节 食用菌冷冻干燥加工第二节 食用菌风味食品加工第三节 食用菌饮料加工第四节 食用菌调味品加工第九章 现代高新技术在食用菌生产中的应用第一节 现代高新技术在食用菌有效成分分离、提取中的应用第二节 食用菌深层发酵技术在生产中的应用参考文献

<<食用菌加工技术>>

章节摘录

第一章 食用菌的发展简史与现状 食用菌是指可供人类食用的大型真菌，如蘑菇、香菇、猴头、木耳、侧耳等，其味美宜口、营养丰富，尤其以高蛋白、低脂肪、丰富的人体必需氨基酸、维生素和多糖含量丰富而著称。

坚持长期食用，具有降低胆固醇、防止血管硬化、降低血压及防治癌症等保健功效。

第一节 食用菌栽培历史 一、食用菌的认识和利用 我国具有悠久的饮食文化，很早就有了有关食用菌的记载，如公元前239年的《吕氏春秋》中记载着“味之美者，越骆之菌”；在我国北魏末期著名农学家——贾思勰著的《齐民要术》中也有关于食用菌烹调方法的记载，那时已将自然界野生的菌、耳等列为名贵的佳肴；东汉至三国时代，我国出现了一部药物学专书——《神农本草经》，书中记载包括灵芝、茯苓、猪苓等菌类在内共计365种药物；汉代司马迁《史记》中记有“所谓茯苓（苓）者，在兔丝之下，状似飞鸟之形……”，详细记述了从地下获得茯苓的方法；唐宋时期，本草书中对大型真菌，像银耳、金耳、竹荪等都在有关著述中有所论及，种类也逐渐增多。

<<食用菌加工技术>>

编辑推荐

《食用菌加工技术》内容编写突出科学性，实用性和通俗性，开本，装帧，定价强调适合农村特点，做到让农民买的起，看的懂，用的上，希望《食用菌加工技术》能够称为一套社会主义新农村建设的指导用书，成为一套指导农民增收，脱贫致富，提高自身文化素质，更新观念的学习资料，成为农民的良好益友。

<<食用菌加工技术>>

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:<http://www.tushu007.com>