

食用菌保鲜和简易加工



[食用菌保鲜和简易加工_下载链接1](#)

著者:邹德洪

出版者:江西科学技术出版社

出版时间:1999-10

装帧:平装

isbn:9787539015392

作者介绍:

目录: 目录

一、基本知识

- 1鲜菇变色、变形、变味、变质的主要原因
- 2保鲜、加工是食用菌业的一项重要内容
- 3食用菌产品败坏的原因及对策
- 4常用的保鲜与加工技术
- 5适时采收是搞好保鲜、加工的前提
- 6根据商品质量要求进行合理采收
- 7根据实际情况，因地制宜选择适宜的保鲜加工方法
- 8食用菌生产与保鲜加工相辅相成，互相促进

二、保鲜

- 9.鲜菇保鲜的可行性
- 10鲜菇冷藏方法
- 11鲜菇气调保鲜技术
- 12鲜菇辐射保鲜技术
- 13鲜菇负离子贮藏技术
- 14鲜菇化学药品保鲜
- 15影响食用菌保鲜的因素及对策

三、鲜菇盐渍技术

- 16概述
- 17盐渍的基本原理
- 18常用的盐渍工艺
- 19漂白护色的作用及方法
- 20杀青的主要作用及方法
- 21腌制方法
- 22盐水蘑菇腌制方法
- 23盐水平菇腌制
- 24盐渍草菇腌制方法
- 25.醋渍方法

四、干制

- 26概述
- 27食用菌干制原理
- 28干制方法
- 29香菇烘烤方法
- 30其它食用菌的干制方法
- 31干制存在的问题
- 32干制品的质量标准

五、其它加工技术

- 33罐藏技术
- 34蘑菇罐头生产工艺
- 35猴头菇玻璃瓶罐头
- 36糖藏技术
- 37食用菌普通饮料加工
- 38食用菌浸膏
- 39银耳晶加工
- 40平菇酱油加工技术

六、食用菌的包装、仓储及运输

- 41如何搞好食用菌商品的包装
- 42食用菌商品的仓储管理
- 43食用菌商品运输的质量保护

• • • • • [\(收起\)](#)

[食用菌保鲜和简易加工_下载链接1_](#)

标签

评论

[食用菌保鲜和简易加工_下载链接1_](#)

书评

[食用菌保鲜和简易加工_下载链接1_](#)