

# 《食用菌和藻类加工增值技术》

## 图书基本信息

书名：《食用菌和藻类加工增值技术》

13位ISBN编号：9787534944116

10位ISBN编号：7534944112

出版时间：2009-9

出版社：河南科技

作者：李梦琴//宋莲军//赵秋艳//李瑜

页数：152

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.tushu111.com](http://www.tushu111.com)

# 《食用菌和藻类加工增值技术》

## 内容概要

《农副产品加工增值技术(套装共3册)》主要以加工技术为主，理论联系实际，重点的介绍了各种食用菌、藻类的加工技术和工艺，既有传统的方法，也有利用食品加工中的新技术开发的新型食品。《农副产品加工增值技术(套装共3册)》是一本值得参考的书籍。

# 《食用菌和藻类加工增值技术》

## 书籍目录

《农副产品加工增值技术之一·食用菌加工篇》一、概述 (一)食用菌分类 (二)食用菌形态特征及其保鲜与加工特性二、食用菌的营养及药用价值 (一)食用菌的营养价值 (二)食用菌的药用价值 (三)几种主要食用菌的营养与药用价值三、食用菌贮藏与保鲜 (一)食用菌贮藏保鲜的生理基础 (二)食用菌贮藏保鲜措施 (三)常见食用菌的贮藏保鲜法四、食用菌干制加工技术 (一)概述 (二)食用菌的干制加工 (三)食用菌干制的特别技术五、食用菌盐渍加工技术 (一)概述 (二)食用菌的盐渍加工 (三)食用菌盐渍的加工实例六、食用菌糖制加工技术 (一)概述 (二)食用菌的糖制加工 (三)食用菌糖制加工实例七、食用菌罐藏加工技术 (一)概述 (二)食用菌的罐藏加工 (三)食用菌罐头加工实例 (四)食用菌罐头常见的腐败现象及原因八、食用菌风味食品与休闲食品加工技术 (一)食用菌风味食品的加工 (二)食用菌休闲食品的加工九、藻类资源的种类及特性 (一)海藻的种类及特性 (二)藻类的研究与利用现状 (三)藻类的营养成分十、藻类加工食品 (一)海带加工食品 (二)紫菜加工食品 (三)裙带菜加工食品 (四)其他藻类加工食品附录参考文献《农副产品加工增值技术之一·烘焙食品加工篇》一、概论 (一)焙烤食品的分类 (二)焙烤食品的原料二、面包生产工艺及实例 (一)面包的特点和分类 (二)面包生产工艺 (三)面包生产各工序的基本知识 (四)面包生产中常见问题与解决措施 (五)面包生产实例三、糕点生产工艺及实例 (一)糕点生产工艺 (二)糕点生产实例四、饼干生产工艺及实例 (一)饼干生产工艺 (二)饼干生产实例附录参考文献《农副产品加工增值技术之一·淀粉加工篇》一、概述 (一)国内外淀粉发展概况 (二)我国淀粉产业政策 (三)淀粉行业的QS认证 (四)淀粉行业的食品安全二、淀粉加工技术 (一)薯类淀粉的生产 (二)玉米淀粉的生产 (三)大米淀粉的生产 (四)淀粉加工副产物的综合利用三、淀粉糖的生产技术 (一)概述 (二)葡萄糖 (三)结晶葡萄糖 (四)麦芽糖浆 (五)果葡糖浆 (六)中转化糖浆 (七)低聚糖四、变性淀粉加工技术 (一)基本知识 (二)糊精 (三)氧化淀粉 (四)预糊化淀粉 (五)其他种类变性淀粉五、粉皮、粉条、粉丝、凉粉加工技术 (一)粉皮生产技术 (二)粉条与粉丝生产技术 (三)凉粉、凉皮生产技术六、淀粉类方便食品加工 (一)玉米淀粉方便食品 (二)米类淀粉方便食品 (三)薯类淀粉方便食品附录参考文献

## 章节摘录

版权页：插图：（3）矿物质：食用菌还富含多种矿物质元素，如磷、钾、钠、钙、铁、锌、镁、锰、铜等及其他一些微量元素。银耳含有较多的磷，有助于恢复和提高大脑功能。香菇、木耳含铁量高。香菇的灰分元素中钾占64%，是碱性食物中的高级食品，可中和肉类食品产生的酸。（4）核酸：核酸与生物的遗传和蛋白质的合成有关，是当前分子生物学研究的主要内容之一，它对阐明遗传和变异的本质是十分重要的。同时，对防治肿瘤和治疗病毒感染等也起着重要的作用。据张树庭测定（1980年），食用菌中核酸的含量高达5.4%~8.3%。（二）食用菌的药用价值 食用菌除具有较高的营养价值外，还有药用价值。平菇的子实体内含有的多种酶，可用于治疗消化不良和高血压。香菇的子实体内含有大量的维生素D，能增强人体的抗病能力。经常食用香菇，可以预防坏血病、肝硬化等多种疾病。富含胶质的木耳，具有补血、镇静、润肺等作用，是理想的营养保健食品，也被作为矿业和纺织工人的保健食品。药用真菌如茯苓、冬虫夏草、灵芝、雷丸、蝉花、猪苓、麦角和马勃等都有一定的药用价值，在我国的中药宝库中一直是治病的良药。例如茯苓有利水渗湿、健脾补中和宁心安神功效；猪苓常用于治疗小便不利、脚气、水肿、淋浊带下等症；雷丸以驱除绦虫为主，亦能驱除蛔虫。（三）几种主要食用菌的营养与药用价值 1.香菇为真菌植物门真菌香蕈的子实体，属担子菌纲伞菌科，是世界上著名的食用菌之一。在香菇的蛋白质中，含有18种氨基酸。而人体所必需的8种氨基酸，香菇就占了7种。香菇还含有多量的谷氨酸、各种糖类等，而这些正是构成香菇固有的清香、风味的重要物质。故营养学家称香菇的营养价值是牛肉的4倍，把香菇誉为“植物性食品的顶峰”。各国人民之所以如此爱吃香菇，其原因也就不言而喻。香菇还是传统中药，明代著名医药家李时珍著的《本草纲目》中记载：“香菇乃食物中佳品，味甘性子，能益胃及理小便不禁”，并具“大益胃气”、“托痘疹外出”之功。故民间常用香菇来辅助治疗小儿天花、麻疹，以及清热解毒、降低血压等。近年来，医学研究还发现，在100克干香菇中，含有265毫克的麦角甾醇，这种物质和太阳光接触即变成维生素D，可用来防治婴幼儿佝偻病和促进小孩骨骼、牙齿、身体等的正常生长和发育；香菇中还含有腺嘌呤和多种酶，可以预防肝硬化及治疗人体因缺酶而引起的各种疾病。此外，因香菇富含多糖，除可降低血压外，还能提高人体的免疫力，在抗癌、防癌方面具有一定的作用。

# 《食用菌和藻类加工增值技术》

## 编辑推荐

《农副产品加工增值技术(套装共3册)》是由河南科学技术出版社出版。

# 《食用菌和藻类加工增值技术》

## 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.tushu111.com](http://www.tushu111.com)