

<<菇菌保健食品加工技术>>

图书基本信息

书名：<<菇菌保健食品加工技术>>

13位ISBN编号：9787122124937

10位ISBN编号：7122124932

出版时间：2012-2

出版时间：严泽湘 化学工业出版社 (2012-02出版)

作者：严泽湘 编

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>

<<菇菌保健食品加工技术>>

前言

食用菌因含有高蛋白和低脂肪被公认为“保健食品”。

美国将蘑菇称为“上帝食品”，日本把香菇誉为“植物性食品的顶峰”。

食用菌除了营养丰富外，还具有较高的药用功能，通过食疗可防治很多疾病。

因此，世界上许多国家将菇菌列为21世纪人类重要保健食品之一。

我国是食用菌生产大国，总产量和出口量均居世界首位，但出口的品种多为干品和盐渍品，附加值很低，创汇价值不高。

国内消费多作蔬菜食用，数量有限。

每遇产菇旺季，多数鲜菇滞销，价格低廉，仍销售困难，乃至烂掉，损失惨重。

如何通过深加工，使其增值，拓宽消费渠道，丰富人们的生活内容和提高人类的健康水平，这便是笔者编写此书的最终目的。

本书中所介绍的加工产品大致分为六类：一是罐藏食品（如清水罐头和调味罐头）；二是休闲食品（如菇脯、蜜饯及各种风味小食品）；三是糕点类食品（如菇类面包、糕饼、糖果等）；四是饮品（各种饮料和酒）；五是药品（如糖浆、浸膏、冲剂、片剂、胶囊）。

多为即食食品，即打开包装便可食用。

随着改革开放的不断深入发展，我国人民的生活水平有了很大提高，再也不单为生存而忙忙碌碌了，开始追求新的生活享受，如游山玩水、出外探险等活动。

即食食品包装小巧，便于携带和食用，且营养丰富，既可充饥又可养身，是旅游、观光、航天航海及勘探等野外工作者的理想食品，因此，这类食品具有广阔的市场前景，极具开发价值。

生产这类食品，规模可大可小，设备可土可洋，因地制宜，就地取材，选项上马，可在短期内收到“立竿见影”的效果。

菇菌食品加工，可大大提高经济效益，实践证明，菇菌食品的价值是原料菇价值的3~5倍，且可使鲜菇不致因产菇旺季滞销而造成经济损失。

另外，菇菌食品加工业的发展，必将带动许多相关产业的发展，可为社会提供较多的就业岗位，缓解农村人口转移和城乡居民就业难的问题，是一举多得的大好事。

本书在有关食品加工中使用了一些添加剂，如保鲜剂、增稠剂、稳定剂、着色剂等。

保鲜剂常用苯甲酸及苯甲酸钠或山梨酸及山梨酸钾以及对羟基苯甲酸酯类。

苯甲酸及苯甲酸钠常作防腐剂使用，最大使用量分别为：果汁型饮料、果酱、酱油、醋1克/千克；浓缩果汁不得超过2克/千克；蜜饯类、山楂糕、果味露、面酱菜为0.5克/千克；葡萄酒、果酒、软糖为0.8克/千克。

若与山梨酸及山梨酸钠并用，或其合计使用量为1克/千克以下；用于酱油、清凉饮料、果子露，最高用量为0.6克/千克。

苯甲酸与对羟基苯甲酸酯类一起用于酱油、清凉饮料中，可起杀菌增效作用；用于高酸性水果、果汁、果酱、饮料等酸性食品中时，可与低温杀菌相配合，以发挥互补作用。

苯甲酸在人体内不蓄积，大部分在9~15小时内与甘氨酸结合形成马尿酸（苯基酰甘氨酸）由尿中排出；另有少量苯甲酸可与葡萄糖醛酸结合生成葡萄糖苷酸，也由尿中排出体外。

因此，苯甲酸及苯甲酸钠等不会对人体产生危害。

增稠剂多为琼脂和明胶，均为食用级物质。

常用于果酱、浸膏等食品中，以增强其黏稠度。

稳定剂为海藻酸钠和羧甲基纤维素钠（CMC-Na），对人体无害，多用于果汁、果酒等食品中，以稳定其成品质量和风味，在保质期内使产品不变质。

着色剂为天然或人工合成食用色素，如胭脂红等，常用于糕点、糖果、果冻等食品中，以增强其食品的感官度，对人体无害。

由于时间仓促，编者知识水平有限，疏漏之处在所难免，敬请广大读者批评指正。

编者2011年7月于荆州古城

<<菇菌保健食品加工技术>>

<<菇菌保健食品加工技术>>

内容概要

《菇菌保健食品加工技术》是一本专门介绍食药菌保健食品加工的书籍，书中介绍了28种食药菌的食品加工技术，其产品有280余种，资料翔实，工艺成熟，可操作性和实用性很强，适合广大食用菌爱好者和食品加工厂家使用，亦可作为大专院校相关专业师生的重要参考读物。

<<菇菌保健食品加工技术>>

书籍目录

第一章 蘑菇一、简介二、食品加工(一)蘑菇盐水罐头(二)蘑菇猪肉罐头(三)香口蘑盐水罐头(四)蘑菇营养脯(五)糖渍蘑菇(六)糖醋蘑菇(七)低盐酱蘑菇(八)快餐蘑菇片(九)蘑菇麻辣酱(十)蘑菇即食菜(十一)蘑菇面酱(十二)大豆蘑菇酱(十三)蘑菇营养酱油(十四)蘑菇王酱油(十五)蘑菇调味汤料(十六)蘑菇风味饮料(十七)发酵蘑菇保健酒(十八)蘑菇保健浸膏(十九)蘑菇保肝片第二章 香菇一、简介二、食品加工(一)香菇清水罐头(二)香菇肉酱罐头(三)香菇肉脯(四)香菇柄蜜饯(五)桂花香菇脯(六)低糖香菇脯(七)无异味香菇脯(八)香菇风味肉松(九)香菇柄肉松(十)香菇柄牛肉松(十一)糖渍香菇柄(十二)椒盐香菇干(十三)香菇柄芝麻片(十四)香菇柄纤维片(十五)香菇柄保健蛋糕(十六)香菇保健面包(十七)香菇软糖(十八)香菇菌丝液蜜酒(十九)香菇配制酒(二十)香菇糯米酒(二十一)香菇柄酱油(二十二)香菇糯米保健醋(二十三)香菇柄膳食纤维饮料(二十四)香菇速溶冲剂(二十五)香菇冰淇淋(二十六)香菇多糖口服液(二十七)香菇黄豆酱(二十八)香菇肉酱(二十九)香菇蒜蓉酱(三十)香菇柄调味液(三十一)香菇柄调味精(三十二)香菇菌油(三十三)调味香菇丝(三十四)香菇风味泡菜第三章 平菇一、简介二、食品加工(一)平菇盐水罐头(二)调味平菇软罐头(三)酸渍平菇(四)低糖平菇脯(五)平菇柄蜜饯(六)平菇柄肉松(七)香酥平菇条(八)油炸风味平菇(九)平菇柄风味食品(十)酱制风味平菇(十一)平菇酸菜(十二)平菇什锦泡菜(十三)平菇软糖(十四)平菇速冻水饺(十五)平菇保健饮料(十六)平菇菌肉饮料(十七)平菇发酵饮料(十八)平菇菠萝饮料(十九)平菇大豆复合饮料(二十)平菇大豆酸奶(二十一)平菇菌丝液保健酒(二十二)平菇芝麻酱(二十三)风味平菇酱(二十四)平菇蒜蓉酱(二十五)平菇酱油第四章 草菇一、简介二、食品加工(一)草菇盐水罐头(二)草菇蜜饯(三)草菇保健饮料(四)草菇麻辣酱(五)草菇米粉片第五章 金针菇一、简介二、食品加工(一)金针菇清水罐头(二)金针菇脯(三)低糖金针菇脯(四)糖渍金针菇(五)酸辣金针菇(六)五香金针菇干(七)金针菇果丹皮(八)金针菇果冻(九)金针菇方便食品(十)金针菇膨化食品(十一)金针菇益智精(十二)金针菇保健面包(十三)金针菇菌粉挂面(十四)金针菇复合浓缩汁(十五)金针菇姜汁饮料(十六)金针菇枣汁饮料(十七)金针菇核桃乳饮料(十八)金针菇大豆复合饮料(十九)金针菇豆奶(二十)金针菇酸奶(二十一)金针菇菌丝液发酵酸奶(二十二)金针菇增智可乐(二十三)金针菇益智精(二十四)金针菇冲调粉(二十五)金针菇保健酒(二十六)发酵金针菇面酱(二十七)金针菇保健酱油(二十八)金针菇调味汤料第六章 猴头菇一、简介二、食品加工(一)猴头菇清水罐头(二)猴头菇快餐罐头(三)猴头菇红枣罐头(四)猴头菇脯(五)低糖猴头菇脯(六)健胃猴头菇脯(七)猴头菇软糖(八)猴头菇牛皮糖(九)猴头菇保健挂面(十)猴头菇、金针菇复合饮料(十一)猴头菇大豆复合饮料(十二)猴头菇固体饮料(十三)猴头灵芝碳酸饮料(十四)猴头菇酸乳饮料(十五)猴头菇保健露(十六)猴头菇精粉(十七)猴头菇冲剂(十八)猴头菇保健酒(十九)猴头菇黄芪酒(二十)猴头菇发酵酒(二十一)猴头菇酿制酒(二十二)猴头菇芦荟酒(二十三)猴头菇酱油(二十四)猴头菇保健醋第七章 黑木耳一、简介二、食品加工(一)黑木耳调味罐头(二)黑木耳蜜饯(三)调味黑木耳丝(四)软包装调味毛木耳丝(五)五味黑木耳(六)糖醋黑木耳(七)黑木耳果冻(八)黑木耳果味甜羹(九)黑木耳糖块(十)黑木耳威化饼干(十一)黑木耳八宝粥(十二)黑木耳保健饮料(十三)黑木耳发酵饮料(十四)五味子黑木耳乳酸饮料(十五)黑木耳酱菜第八章 银耳一、简介二、食品加工(一)银耳酥梨罐头(二)银耳莲枣罐头(三)银耳蜜饯(四)冰花银耳(五)银耳桂圆膏(六)银耳软糖(七)银耳方块茶糖(八)银耳雪花片饮料(九)银耳八宝粥(十)银耳止咳糖浆(十一)银耳浓缩营养晶(十二)银耳西瓜盅(十三)芦笋银耳蜜汁(十四)银耳红枣粒粒饮料(十五)枸杞银耳保健饮料(十六)低糖银耳红枣复合饮料(十七)银耳速溶晶(十八)银耳酸奶(十九)蜂蜜银耳茶(二十)银耳麦乳晶第九章 金耳一、简介二、食品加工(一)金耳豆奶饮料(二)金耳营养冲剂(三)金耳胶囊第十章 灵芝一、简介二、食品加工(一)灵芝狗肉罐头(二)灵芝保健酒(三)灵芝虫草酒(四)灵芝黄芪酒(五)灵芝保健醋(六)灵芝膨化玉米压缩饼干(七)灵芝膨化玉米面包(八)灵芝延寿糕(九)灵芝酥糖(十)灵芝酸奶(十一)灵芝豆奶(十二)灵芝保健红茶(十三)灵芝乳酸浓缩汁(十四)富硒灵芝醋酸饮料(十五)灵芝速溶茶(十六)灵芝速溶奶茶(十七)灵芝泡腾茶(十八)

<<菇菌保健食品加工技术>>

)富硒灵芝茶(十九)灵芝菌物袋泡茶(二十)灵芝清凉饮料(二十一)灵芝甘草茶(二十二)灵芝芦笋可乐(二十三)灵芝猴头保健膏(二十四)灵芝银耳保健口服液(二十五)灵芝精粉(二十六)灵芝糖浆(二十七)灵芝保健浸膏(二十八)灵芝冲剂(二十九)灵芝胶囊第十一章 茯苓一、简介二、食品加工(一)茯苓饼(二)茯苓八仙糕(三)茯苓八宝糕(四)茯苓十全大补糕(五)茯苓参杞酒(六)茯苓十全大补酒(七)茯苓酥糖(八)茯苓参膏第十二章 鸡腿菇一、简介二、食品加工(一)鸡腿菇盐水罐头(二)鸡腿菇香肠(三)鸡腿菇菇松(四)鸡腿菇调味丝(五)鸡腿菇油炸风味食品(六)鸡腿菇营养挂面(七)鸡腿菇保健饮料(八)鸡腿菇菇柄、枸杞子、胡萝卜复合饮料(九)鸡腿菇保健醋(十)鸡腿菇保健酒第十三章 姬松茸一、简介二、食品加工(一)姬松茸软罐头(二)甜味姬松茸脯(三)姬松茸荔枝蜜(四)姬松茸菌丝液饮料(五)姬松茸保健冲剂(六)姬松茸青稞酒(七)姬松茸腐乳第十四章 杏鲍菇一、简介二、食品加工(一)甜酸杏鲍菇(二)人造杏鲍菇腊肉(三)杏鲍菇即食营养麦粒(四)富硒杏鲍菇薜荔汁(五)富钙杏鲍菇菌液酸豆奶第十五章 竹荪一、简介二、食品加工(一)竹荪保健饮料(二)竹荪乳酸饮料(三)竹荪可乐饮料(四)竹荪减肥口服液(五)竹荪液体酱油(六)竹荪固体酱油(七)竹荪营养汤料第十六章 白灵菇一、简介二、食品加工(一)白灵菇清水罐头(二)白灵菇蜜饯(三)白灵菇快餐片(四)白灵菇速溶麦粒(五)白灵菇面酱第十七章 大球盖菇一、简介二、食品加工(一)大球盖菇盐水罐头(二)大球盖菇冲剂(三)大球盖菇酱油(四)大球盖菇酱第十八章 姬菇一、简介二、食品加工(一)姬菇清水罐头(二)油炸姬菇风味食品(三)姬菇营养菌油第十九章 松乳菇一、简介二、食品加工(一)松乳菇盐水罐头(二)松乳菇菌油(三)五香松菌酱菜第二十章 鸡枞菌一、简介二、食品加工(一)鸡枞菌盐水罐头(二)鸡枞菌营养油第二十一章 茶薪菇一、简介二、食品加工(一)茶薪菇盐水罐头(二)椒盐茶薪菇脯第二十二章 秀珍菇一、简介二、食品加工(一)油炸秀珍菇(二)糖渍秀珍菇第二十三章 鲍鱼菇一、简介二、食品加工鲍鱼菇盐水罐头第二十四章 滑菇一、简介二、食品加工滑菇清水罐头第二十五章 阿魏蘑一、简介二、食品加工阿魏蘑盐水罐头第二十六章 灰树花一、简介二、食品加工灰树花保健饮料第二十七章 杨树菇一、简介二、食品加工杨树菇盐水罐头第二十八章 虫草一、简介二、食品加工(一)蛹虫草罐头(二)蛹虫草蜜汁罐头(三)蛹虫草三珍罐头(四)虫草蜜汁饮料(五)蛹虫草仔鸡(六)蛹虫草发酵饮料(七)蛹虫草发酵保健酒(八)虫草八珍保健酒(九)虫草参茸大补酒(十)虫草金银花果茶(十一)冬虫夏草蜜(十二)虫草参杞胎盘糕(十三)蛹虫草麦片(十四)蛹虫草保健膏附录参考文献

<<菇菌保健食品加工技术>>

章节摘录

版权页：插图：4.操作要点（1）抽提菇汁选用无病虫害的平菇脚、碎菇、次菇做原料，除去杂质，洗净后破碎成细条，放入锅中煮沸30分钟，使菇汁充分抽提至水中，同时加入少量食盐，即为平菇抽提汁。

（2）制大豆酱曲首先把大豆洗净，去掉杂物，浸在冷水中（夏季浸5~6小时，冬季浸15~16小时），然后将2%的氢氧化钠液加热至80~85℃，将水浸的大豆转浸在热碱液中5~6分钟，当大豆皮色转变成棕红色时取出，立即用清水冲去碱性。

此时皮壳容易脱落，操作必须迅速，使豆内保持玉白色为好。

其次，将面粉和无皮大豆加入适量水拌和，再入锅内蒸煮，达到既熟又软且豆粒不烂为度，待其自然冷却至25℃时，接入曲霉菌种（从种曲中分离而得）。

拌均匀后，入发酵缸或发酵池中，在一定温度下培养。

前期温度维持在32~36℃，后期降至28~31℃。

如果培养、发酵期间温度过高，可加大通气量，并进行翻曲打碎、松动团块，以降低温度。

因大豆颗粒较大，故培养时间可适当延长，待其培养成熟后即成大豆酱曲。

（3）制辣椒酱胶将红辣椒洗净，除蒂柄和杂物。

5千克辣椒加食盐1.5千克，一层辣椒一层盐地腌制在缸内压实。

2~3天后有汁液渗出时，连同卤汁一起移入另一缸中，再加1千克食盐平封于表层，上铺竹帘，再压重物，务使卤汁压出，避免辣椒与空气接触变质。

如水分蒸发，要及时补20波美度的盐水，使辣椒不露出液面。

腌制好的辣椒，使用时用磨磨成酱或用轧碎机轧成酱。

辣椒轧酱时其含水量应在60%左右。

<<菇菌保健食品加工技术>>

编辑推荐

《菇菌保健食品加工技术》是由化学工业出版社出版的。

<<菇菌保健食品加工技术>>

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>