

<<杨梅资源开发与利用>>

图书基本信息

书名：<<杨梅资源开发与利用>>

13位ISBN编号：9787501970575

10位ISBN编号：7501970572

出版时间：2009-9

出版时间：中国轻工业出版社

作者：张O，孙金才 著

页数：253

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>

<<杨梅资源开发与利用>>

前言

杨梅是我国的特产水果，杨梅鲜果色泽鲜艳，酸甜适口，风味浓郁，富含多种矿物质元素、维生素、氨基酸等营养成分，而且杨梅生长在远离大城市的山区，极少或没有被大气污染，栽培管理粗放，病虫害危害较少，具有“绿色无公害水果”之美誉，病虫害较少，被公认为天然的绿色保健食品，深受消费者青睐。

对杨梅资源的开发利用不仅是杨梅产地的需求，其技术难度大，对相关研究人员的智力也是极大的挑战。

在我国南方的杨梅主栽省份，尤其在浙江省，杨梅保鲜和加工及其贮藏过程的品质保持技术一直就是广泛研究的课题。

笔者通过承担宁波市招标攻关项目“杨梅果汁饮料加工技术研究及产业化”（2003C10008）、江苏省农业科技攻关项目“易腐烂果蔬真空高湿预冷关键技术和设备开发”（BE2003349），慈溪市农业局项目“NFC杨梅果汁加工技术研究”，以及江南大学-海通食品集团股份有限公司联合研究所项目“海通食品包装研究（2003-4）”、“辅色素对杨梅汁色泽短期稳定性的影响研究（2004-6）”、“真空预冷延长杨梅等易腐烂果蔬的货架期研究（2004-5）”、“海通现有杨梅汁产品的色泽稳定性新工艺研究（2005-6）”、“杨梅汁加工机理和中试工艺研究（2006-2）”、“杨梅加工‘下脚料’综合利用新技术及商品化研究（2007-5）”、“杨梅汁系列产品开发思想库初建（2008-2）”、“杨梅等果蔬纳米功能性调理技术研究（2008-3）”、“杨梅多酚及其系列产品的开发（2009-6）”，较深入地研究了杨梅资源开发和利用领域的多种新技术。

为了加快杨梅资源开发和利用新技术的开发和产业化，江南大学与国内杨梅加工龙头企业海通食品集团股份有限公司建立了“长效产学研”合作机制——联合研究所，联合课题组在杨梅等果蔬加工领域开展了卓有成效的紧密型产学研合作，从而促进了相关科研成果的快速转化。

《杨梅资源开发与利用》的专题研究范例部分就是上述科研活动的产物。

《杨梅资源开发与利用》作者率领的课题组已在国际著名SCI刊物上发表杨梅研究论文8篇，授权国家发明专利5项，所研究的杨梅汁加工项目也通过了省级鉴定，其核心成果达到了国际先进水平，并获得了中国食品工业协会科学技术二等奖和宁波市科技进步二等奖。

所承担的有关项目实践和取得的相关研究成果为《杨梅资源开发与利用》的专题研究实例提供了第一手素材。

食品科学是食品工业的支柱学科，它既是基础学科，又是应用学科。

随着国民经济的持续高速发展，食品科学在食品工业发展中的地位和重要性日益显著。

包括杨梅在内的食品新资源开发与利用学是属于食品科学的一个学科分支，是当前国际上发展迅速的食品研究新领域。

由于杨梅产业发展较为迅速，且涉及的学科面较广，因此目前国内外尚无系统论述其理论和机理研究方面的书籍。

但由于研究领域的边缘性特点，建立其技术理论体系并非易事。

这方面的书籍非常缺乏，这成为编写《杨梅资源开发与利用》的初衷。

《杨梅资源开发与利用》尝试在多学科相关前沿理论应用的基础上，针对杨梅开展新资源开发与利用学的研究，并建立其理论体系，预计有显著的学术及应用价值。

<<杨梅资源开发与利用>>

内容概要

与其他同类书籍相比，本书在学术思想上更强调应用学科间的相互渗透、相互交叉的研究和写作思路。

在内容范围上，采取按杨梅加工质量体系、包装、保鲜、加工、综合利用等过程进行分类研究，打破传统学科间的界限，扩大了视角和范围，尝试建立新型的杨梅资源开发与利用的新技术体系。

在结构体系上，本书采用“两个结合”，即：通用研究理论和具体专题研究方法相结合，通过处理手段和机理探讨的融会贯通，使不同加工过程的品质调控实现有机结合。

在写作特点上，采用了原理和方法提出与专题研究举例印证的写作方法，使读者易理解本书的观点和所采用的方法，起到了举一反三的作用。

<<杨梅资源开发与利用>>

书籍目录

第一章 杨梅资源开发与利用概论 第一节 杨梅的地域分布及品种 第二节 杨梅的结构特点、成分和食疗保健功能 第三节 杨梅文化和市场前景 第四节 杨梅保鲜和加工现状 第五节 杨梅保鲜和加工产业中存在的主要问题及对 第六节 杨梅产品物流、消费趋势、营销现状及营销第二章 杨梅食品加工的质量保证与控制体系 第一节 有关杨梅食品加工质量的概念 第二节 杨梅食品加工质量控制总体规则 第三节 杨梅食品生产中的卫生问题 第四节 杨梅食品质量评价方法 第五节 有害动物控制和微生物控制 第六节 结合HACCP计划的杨梅加工质量管理规范第三章 杨梅加工产品的包装 第一节 食品包装概述 第二节 杨梅食品包装材料及其性能 第三节 杨梅食品包装容器的规格和包装系统 第四节 杨梅食品包装材料的选择标准 第五节 杨梅产品的典型包装实例第四章 杨梅的保鲜特点和保鲜技术 第一节 杨梅的保鲜特点 第二节 杨梅的保鲜方法及其技术 第三节 杨梅保鲜测量技术 第四节 杨梅真空预冷保鲜研究实例第五章 杨梅汁及其饮料加工技术 第一节 杨梅汁产品加工工艺 第二节 杨梅汁饮料产品加工工艺 第三节 杨梅汁护色 第四节 杨梅清汁贮藏和加工 第五节 杨梅汁中多酚类物质微波辅助提取技术第六章 杨梅粉固体饮料加工技术 第一节 杨梅粉固体饮料加工工艺 第二节 杨梅粉加工、特性及抗氧化活性 第三节 杨梅粉结块及贮藏稳定性 第四节 杨梅粉固体饮料的风味与冲调性能第七章 杨梅传统产品加工技术及综合利用 第一节 杨梅酒及其加工工艺 第二节 杨梅果酱及其加工工艺 第三节 杨梅果脯及其加工工艺 第四节 杨梅罐头及其加工工艺 第五节 杨梅冰淇淋及杨梅果冻的加工技术 第六节 加工下脚料和废弃物的综合利用第八章 杨梅概念产品 第一节 杨梅加工新概念产品 第二节 纳米维生素E微乳液制备和纳米维生素E杨梅真空含浸工艺 第三节 纳米碳酸钙奶油含浸液的制备和纳米钙杨梅真空含浸工艺参考文献

<<杨梅资源开发与利用>>

章节摘录

插图：第一章 杨梅资源开发与利用概论第一节 杨梅的地域分布及品种杨梅(*Myrica rubra* Sieb.etZucc.)，英文名：Bayberry，Red Bayberry或Chinese Berry，原产我国东南部，属于杨梅目、杨梅科、杨梅属的亚热带常绿果树，又称机子、圣僧梅、白蒂梅、朱红、树莓等，其野生种生长史可追溯到7000年以前，而人工栽培最迟也从西汉开始，距今已有2000多年的历史。

现在称谓的“杨梅”这一名字来源于明代李时珍的《本草纲目》，其中写到“其形如水杨子而味似梅，故名”。

一、杨梅的地域分布我国是杨梅的主产国，邻国日本有少量栽培，印度、缅甸、越南等国出产另外一种杨梅，果形小，常栽于庭院，作观赏或糖渍供食用，欧美诸国也只有少量的引种，大多作观赏或药用。

杨梅作为我国特产水果，其鲜果色泽鲜艳，酸甜适口，风味浓郁，富含多种矿物质元素、维生素、氨基酸等营养成分，而且杨梅生长在远离大城市的山区，极少或没有被大气污染，栽培管理粗放，病虫害较少，具有“绿色水果”之美誉，被公认为天然绿色保健食品，深受消费者青睐。

<<杨梅资源开发与利用>>

编辑推荐

《杨梅资源开发与利用》：海通视频集团振兴产业专著出版基金资助项目，江南大学学术专著出版基金资助项目。

<<杨梅资源开发与利用>>

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>