

<<农产品及生物资源深加工250例>>

图书基本信息

书名：<<农产品及生物资源深加工250例>>

13位ISBN编号：9787502599805

10位ISBN编号：7502599800

出版时间：2007-3

出版单位：化学工业

作者：周小华

页数：365

字数：318000

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>

<<农产品及生物资源深加工250例>>

内容概要

本书以丰富而详实的生产实例形式，具体介绍了农产品及生物资源深加工的工艺流程、生产条件及主要指标。

农副产品深加工及综合利用：蚕蛹粕，胶原蛋白，菜籽粕，大豆粕，棉籽粕，玉米渣，芝麻粕，小麦胚芽，啤酒酵母，杏仁，蚕沙，柑橘皮等。

天然活性物质及衍生物的深加工：葡萄籽及葡萄皮，刺梨，山楂叶，盐藻，红心萝卜，天花粉，苦参，银杏，黄芩苷，贯叶连翘，青蒿，紫苏，葛根等。

生化制品制备，胰蛋白酶及其系列酶，转谷氨酰胺酶，生姜蛋白酶，纳豆激酶，蜗牛酶及蜗牛蛋白粉，香菇多糖，灵芝多糖，虫草多糖，姜黄色素，茶多酚，咖啡碱及茶多糖等。

本书内容新颖，工艺详尽，产品实用。

可供从事生物制药、酶工程、食品及保健品加工、饲料工业、天然产物制备及化妆品生产的研发人员及生产技术人员参考。

<<农产品及生物资源深加工250例>>

书籍目录

第一章 农副产品深加工及综合利用 第一节 蚕蛹粕深加工技术 一、用途与原理 二、蚕蛹分离蛋白制备 三、修饰蚕蛹分离蛋白制备 四、蚕蛹复合氨基酸粉及其衍生物制备 五、蚕蛹蛋白织物纤维制备 六、蚕蛹甲壳素及其衍生物制备 参考文献 第二节 胶原蛋白及其衍生物深加工技术 一、用途与原理 二、胶原蛋白制备 三、水解胶原蛋白制备 四、牛腱、猪腱弹性胶原蛋白制备 五、水解胶原蛋白化学修饰物制备 参考文献 第三节 菜籽粕深加工技术 一、用途与原理 二、菜籽分离蛋白制备 三、菜籽蛋白衍生物制备 参考文献 第四节 大豆粕深加工技术 一、用途与原理 二、大豆分离蛋白制备 三、大豆肽制备 四、大豆肽饮料制备 五、大豆异黄酮制备 六、大豆低聚糖制备 参考文献 第五节 棉籽粕深加工技术 第六节 玉米渣深加工技术 第七节 芝麻粕深加工技术 第八节 小麦胚芽深加工技术 第九节 啤酒酵母深加工技术 第十节 杏仁深加工技术 第十一节 蚕沙的综合利用 第十二节 柑橘皮的综合利用 第二章 天然活性物质及其衍生物制备 第一节 葡萄籽及葡萄皮深加工技术 第二节 刺梨深加工技术 第三节 山楂叶深加工技术 第四节 盐藻深加工技术 第五节 萝卜红色素制备 第六节 天花粉制备L-瓜氨酸 第七节 苦参碱制备 第八节 银杏叶总黄酮及其衍生物制备 第九节 黄芩苷制备 第十节 贯叶连翘中金丝桃苷和金丝桃素制备 第十一节 青蒿深加工技术 第十二节 紫苏深加工技术 第十三节 葛根异黄酮与葛根素提取 第三章 生化制品制备 第一节 胰蛋白酶及其系列酶制备 第二节 转谷氨酰胺酶制备 第三节 生姜蛋白酶制备 第四节 纳豆激酶制备 第五节 蜗牛酶及蜗牛蛋白粉制备 第六节 香菇多糖制备 第七节 灵芝多糖制备 第八节 虫草多糖制备 第九节 姜黄色素制备 第十节 残次茶叶中茶多酚、咖啡碱、茶多糖深加工技术

<<农产品及生物资源深加工250例>>

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>