

<<药食两用植物>>

图书基本信息

书名：<<药食两用植物>>

13位ISBN编号：9787506751889

10位ISBN编号：7506751887

出版时间：2012-2

出版时间：中国医药科技

作者：刘跃钧//潘心禾

页数：184

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>

<<药食两用植物>>

内容概要

《药食两用植物：马兰》是一部介绍马兰的专著，共分八章。根据植物研究“先易后难”和生产上“先栽培后加工”的一般次序，分别对马兰植物学特性、营养成分、化学成分、药理作用、有效成分提取技术、人工栽培技术、遗传育种、保鲜及加工技术等八大方面进行了研究和评述，并详细介绍了马兰4种不同栽培方法的栽培技术。书后还附有浙江省丽水市地方标准马兰生产技术规程等。

《药食两用植物：马兰》率先对马兰研究开发现状进行了全面系统的总结和评述，是广大从事森林野菜和药用植物研究、教学、生产、加工等科研及生产人员不可多得的一部专业性参考用书。

<<药食两用植物>>

作者简介

刘跃钧，浙江松阳人，硕士研究生，1985年毕业于浙江林校，现任丽水市林业科学研究院副院长、高级工程师。

长期从事野生植物资源开发利用技术与推广。

先后主持和参加省部级科研项目6项、市级科研项目10余项；获奖项目有“浙西南森林野菜产业化关键技术研究推广”等14项，其中获省部级科技进步奖三等奖3项（主持1项），厅局级二等奖6项，厅局级三等奖5项；选育出3个野生马兰优良类型，在核心期刊上发表学术论文35篇，其中获全国优秀硕士论文1篇，丽水市自然科学优秀论文二等奖1篇、三等奖1篇；申报专利1项；出版专著6部（主编2部，副主编1部）。

潘心禾，浙江松阳人，硕士研究生，1993年毕业于浙江林学院，现任浙江省丽水市林业科学研究院中药材研究所所长、高级工程师。

长期从事野生植物资源开发利用研究，先后主持和参加省部级科技项目5项，市厅级科技项目12项。

获省部级科技进步奖2项，市厅级科技进步奖11项。

在国家一级期刊和核心期刊发表论文16篇，主编、参编专著4部。

系浙江省“151”第三层次培养人员，丽水市第三届科技新秀。

<<药食两用植物>>

书籍目录

概述第一章 马兰的植物学研究第一节 马兰属的种类与分支分类第二节 马兰的形态特征第三节 马兰的生态学特性第四节 马兰的药材鉴别方法第五节 马兰的植物学研究评述第二章 马兰的营养成分研究第一节 不同产地的马兰营养成分含量的差异性第二节 不同类型的马兰营养成分差异第三节 不同季节的马兰营养成分差异第四节 马兰的营养成分研究评述第三章 马兰的化学成分研究第一节 马兰全草化学成分鉴定第二节 马兰挥发性成分研究第三节 马兰籽油中脂肪酸的分析研究第四节 马兰三萜类成分的研究第五节 马兰的化学成分研究评述第四章 马兰的药理研究第一节 马兰的抗炎镇痛作用研究第二节 马兰提取物抗氧化活性研究第三节 马兰对中枢神经系统的抑制作用第四节 马兰的现代临床应用研究第五节 马兰的药性、功能及主治第六节 马兰的药理研究评述第五章 马兰的有效成分提取技术研究第一节 马兰水溶性粗多糖提取工艺的研究第二节 超声波辅助法提取马兰总黄酮的研究第三节 马兰总黄酮提取工艺优化及不同部位含量测定第四节 马兰的有效成分提取技术研究评述第六章 马兰人工栽培技术研究第一节 马兰播种育苗技术研究第二节 马兰不同栽培方法对产量和效益的影响第三节 马兰茎腐病症状及病原鉴定第四节 马兰茎腐病防治技术试验研究第五节 马兰人工栽培技术第六节 马兰的人工栽培技术研究评述第七章 马兰的遗传育种研究第一节 10个马兰种质遗传多样性研究第二节 野生马兰优良栽培类型筛选第三节 马兰的遗传育种研究评述第八章 马兰的保鲜及加工技术研究第一节 森林野菜的保鲜贮藏第二节 森林野菜的加工与利用第三节 马兰贮藏期间品质和生理变化特性研究第四节 脱水马兰加工特性的研究第五节 马兰保鲜及加工技术研究评述森林蔬菜马兰生产技术规程参考文献

<<药食两用植物>>

章节摘录

第八章马兰的保鲜及加工技术研究马兰的加工由来已久。据《本草纲目》记载：“马兰，湖泽卑湿处甚多，二月生苗，赤茎白根，长叶有刻齿，状似泽兰，但不香尔。

南人多采灼晒干为蔬及馒馅。

”由此可见，早在明朝我国劳动人民就已掌握了煮后晒干这种传统而简易的加工方法。

目前，我国蔬菜保鲜和加工工艺已越来越成熟，技术也越来越先进。

但是同发达国家相比，我国叶菜采后处理与保鲜流通体系仍处于相对滞后状态。

有资料表明，我国多数叶菜以未经采后贮藏与处理的毛菜形式出售，由此造成的经济损失是发达国家的5倍~6倍。

因此，加强叶菜类的保鲜与加工技术研究仍是一个重要的课题。

“三天不吃青，嘴上冒火星”。

马兰具有清热解毒的功效，且营养丰富，非常符合健康饮食的观念和消费需求，是一种越来越受到广大居民青睐和垂爱的叶菜类森林野菜。

目前，国内对马兰、枸杞等特色森林野菜的保鲜加工技术研究较少。

因此，研究马兰贮藏保鲜及加工技术，有利于延长马兰售货期、提高产品附加值、促进马兰产业乃至森林野菜保鲜加工业的健康发展。

第一节森林野菜的保鲜贮藏 采收的森林野菜直到加工食用前，仍然是一个独立的生物体，还进行着呼吸、蒸腾等一系列生理作用。

要控制森林野菜新鲜度的急剧下降和品质劣变，必须根据各种森林野菜的采后生理变化，结合各地的自然条件 and 生产条件，采用相应的保鲜贮藏方式。

森林野菜的保鲜贮藏，是把采收的森林野菜放在适宜的环境下，维持最低的生命活动，使森林野菜体内物质变化变缓，保持它的新鲜度、硬度及应有的色、香、味，延长它的衰老变化过程，从而使森林野菜货架期长、市场竞争力强和食用品质良好。

森林野菜的贮藏保鲜包括防腐烂、防失重、防衰老等方面的内容，主要有常温保鲜贮藏、低温保鲜贮藏、气调保鲜贮藏、其他保鲜贮藏等方式。

一、常温保鲜贮藏 森林野菜的常温保鲜贮藏是指常温下利用棚架、地窖、防空洞等场所贮藏，适当延长森林野菜保质期的方法，在北方也可以建造通风库进行保鲜贮藏。

常温下的森林野菜贮藏保鲜要注意以下几个问题。

.....

<<药食两用植物>>

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>