

<<葛的栽培与葛根的加工利用>>

图书基本信息

书名：<<葛的栽培与葛根的加工利用>>

13位ISBN编号：9787508220093

10位ISBN编号：7508220099

出版时间：2000-1

出版时间：金盾出版社

作者：刘英汉 刘娟娟

页数：263

字数：193000

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>

<<葛的栽培与葛根的加工利用>>

内容概要

葛是全身皆宝的药食兼用植物,遍布我国除西藏、新疆、青海大部分区以外的所有地区。为推动葛根资源的开发利用,南昌大学生命科学与食品工程学院刘英汉教授等编著了本书。内容包括葛的生物学特性、生态环境,葛根的化学成分、重要功用,葛的栽培管理,葛根淀粉的加工与改性,葛根淀粉食品的制作,葛根总黄酮的提取,葛根及其总黄酮在医药、医疗上的应用,以及葛根化妆美容品的制作等知识和技术。全书内容丰富,方法具体,技术实用,便于学习和操作,对于提高葛的种植和葛根加工利用的技术水平与经济效益,具有积极的指导作用。

<<葛的栽培与葛根的加工利用>>

书籍目录

一、概述 (一) 葛的生物学特性 (二) 葛的生态环境 (三) 葛根的化学成分 (四) 葛的经济价值 (五) 葛根利用的历史及启示 (六) 葛根开发利用前景广阔二、葛的栽培与管理 (一) 土壤选择与整地 (二) 种苗制备 (三) 适时定植 (四) 适量浇水 (五) 合理施肥 (六) 支架、理蔓与整枝 (七) 及时中耕除草 (八) 生长期的田间管理 (九) 病虫中期的田间 (十) 精细采收三、葛根淀粉的加工 (一) 葛根淀粉的形态结构及特性 (二) 葛根淀粉的土法生产 (三) 粗葛粉的简易生产 (四) 葛根淀粉的工业化加工法 (五) 淀粉的质量及其检验方法四、葛根淀粉的变性及应用 (一) 预糊化葛根淀粉的加工 (二) 酸变性葛根淀粉的加工 (三) 交联葛根淀粉的加工 (四) 氧化葛根淀粉的加工 (五) 糊精的加工 (六) 醚化淀粉的加工 (七) 酯化葛根粉的加工五、葛根、葛粉和葛花食品的制作 (一) 即食营养根粉的加工 (二) 速溶葛根晶的制备 (三) 葛根固体饮料的加工 (四) 葛根饮料的酶法生产 (六) 葛根蕨根保健粉丝的加工 (七) 葛根营养白酒的配制 (八) 葛根芒果冰淇淋的制作 (九) 葛粉低聚糖的酶法生产 (十) 葛根葛花醒酒液的制作 (十一) 家常蒸葛花 (十二) 杏仁葛粉包的制作 (十三) 奶椰葛粉筒的制作 (十四) 葛粉毛豆抓饼的制作 (十五) 葛粉甜糕的制作.....六、葛根总黄酮的提取与测定七、葛根及葛根黄酮在医药上的应用八、葛根化妆美容品的制作主要参考文献

<<葛的栽培与葛根的加工利用>>

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>