

<<蜂胶蜂花粉加工技术>>

图书基本信息

书名：<<蜂胶蜂花粉加工技术>>

13位ISBN编号：9787508234830

10位ISBN编号：7508234839

出版时间：2005-7

出版时间：金盾出版社

作者：胡福良 编

页数：210

字数：151000

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>

<<蜂胶蜂花粉加工技术>>

内容概要

本书由浙江大学胡福良博士等编著。

内容包括概述，蜂胶、蜂花粉加工技术基础知识，蜂胶、蜂花粉加工的主要辅料，蜂胶产品加工技术，蜂花粉产品加工技术，蜂胶、蜂花粉质量指标及检测方法。

所涉及的蜂胶和蜂花粉加工产品的类型全面，内容由浅到深，加工技术由简到繁，适合于对蜂产品加工有兴趣的广大读者、蜂产品加工企业的技术人员和农业院校有关师生阅读参考。

<<蜂胶蜂花粉加工技术>>

书籍目录

- 第一章 概述 第一节 蜂胶、蜂花粉产品加工现状 一、蜂胶产品加工现状 二、蜂花粉产品加工现状 第二节 蜂胶、蜂花粉加工中存在的问题及解决对策 一、存在的问题 二、解决的对策 第三节 蜂胶、蜂花粉产品加工的前期准备 一、产品方案与市场分析 二、工艺选择与设备选型 三、投资估算和资金筹措 四、技术力量配备 第二章 蜂胶、蜂花粉加工技术基础知识 第一节 冷冻干燥技术 一、冷冻干燥原理 二、冷冻干燥法的特点 三、冷冻干燥机的结构与功能 四、冷冻干燥技术的应用 第二节 低温粉碎技术 第三节 口服液加工技术 一、口服液的一般要求 二、口服液生产常用的设备 三、口服液的制备工艺与配方设计 第四节 片剂加工技术 一、片剂的赋形剂 二、片剂的制备 三、片剂的包衣 第五节 胶囊剂加工技术 一、硬胶囊剂的制备 二、软胶囊剂的制备 第六节 软膏剂加工技术 一、软膏剂的基质 二、软膏剂制备的基本工艺 第七节 化妆品加工技术 一、护肤化妆品 二、洗发化妆品 第三章 蜂胶、蜂花粉加工的主要辅料 第一节 营养强化剂 一、维生素类强化剂 二、矿物质类强化剂 三、微量元素强化剂 四、氨基酸类强化剂 第二节 抗氧化剂 一、油溶性抗氧化剂 二、水溶性抗氧化剂 第三节 调味剂 一、咸味剂 二、甜味剂 三、酸味剂 四、鲜味剂 第四节 增稠剂 一、来源于植物的增稠剂 二、来源于动物的增稠剂 三、来源于微生物的增稠剂 第五节 乳化剂 一、油/水型乳化剂 二、水/油型乳化剂 第六节 香料与香精 一、天然香料 二、合成香料 三、香精 第七节 防腐剂 一、食用防腐剂 二、化妆品专用防腐剂 第八节 色素 一、天然食用色素 二、合成食用色素 第九节 加工助剂 一、有机溶剂 二、助滤剂及吸附剂 三、被膜剂 四、水 第四章 蜂胶产品加工技术 第一节 蜂胶初加工技术 一、乙醇石油醚双相溶剂萃取法 二、氢氧化钠溶剂提取法 三、常规乙醇提取法 四、水提法 五、超临界CO₂流体萃取 六、常规法蜂胶浸膏生产 七、超声法蜂胶浸膏生产 第二节 蜂胶深加工技术 一、蜂胶片 二、蜂胶胶囊剂 三、蜂胶口服液 四、蜂胶止咳酊剂 五、蜂胶微胶囊 六、蜂胶气雾剂 七、蜂胶乳膏 八、蜂胶膏 九、蜂胶口腔溃疡膜 十、复方蜂胶酊 十一、蜂胶化妆品 十二、蜂胶蜜 十三、蜂胶红枣粉 十四、蜂胶口香糖 十五、防风蜂胶酊 第五章 蜂花粉产品加工技术 第一节 蜂花粉初加工技术 一、蜂花粉干燥 二、蜂花粉去杂 三、蜂花粉灭菌 四、蜂花粉脱敏 五、蜂花粉贮存 六、蜂花粉破壁 七、蜂花粉成分提取 第二节 蜂花粉深加工技术 一、液态蜂花粉制品 二、固态蜂花粉制品 三、蜂花粉化妆品 四、其他蜂花粉制品 第六章 蜂胶、蜂花粉质量指标及检测方法 第一节 蜂胶的质量指标及检测方法 一、感官指标 二、理化指标 三、蜂胶的质量检测方法 第二节 蜂花粉的质量指标及检测方法 一、蜂花粉的质量指标 二、蜂花粉的质量检测方法 附录1 NY 5136-2002无公害食品 蜂胶 附录2 NY 5137-2002无公害食品 蜂花粉 主要参考文献

<<蜂胶蜂花粉加工技术>>

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>