

<<食用槟榔加工及其添加剂>>

图书基本信息

书名：<<食用槟榔加工及其添加剂>>

13位ISBN编号：9787548700135

10位ISBN编号：754870013X

出版时间：2010-5

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>

<<食用槟榔加工及其添加剂>>

内容概要

《食用槟榔加工及其添加剂》内容简介：槟榔（*Aer accatcehsu*）是棕榈科植物槟榔的种子，又名榔玉、宾门、仁频等，主要产于印度、马来西亚等国家和我国的海南、云南、台湾等地区，在中国台湾别称“昔仔”。

槟榔既是药用植物，又可嚼食，被誉为“植物口香糖”。

在我国湖南、海南、福建、台湾及东南亚等地区食用加工后的槟榔的消费者众多。

槟榔作为食用，在我国由来已久，早在西汉年间就作为贡品进呈。

宋代大文豪苏东坡就写过“红潮登颊醉槟榔”的佳句。

在我国的台湾省和海南省，至今仍保持着鲜食槟榔果的习俗。

湖南人食用加工后的槟榔始于三百五十多年以前的清朝顺治年间。

近年来，嚼食槟榔的地域正在逐步扩大，消费量也在不断增加。

自20世纪90年代以来，湖南槟榔加工已从家庭作坊式生产走向工业化生产，成为湖南省食品行业极具影响力和举足轻重的龙头产业。

<<食用槟榔加工及其添加剂>>

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>