

<<农副产品综合利用>>

图书基本信息

书名：<<农副产品综合利用>>

13位ISBN编号：9787811177701

10位ISBN编号：7811177706

出版时间：2009-9

出版时间：中国农业大学出版社

作者：李全宏

页数：304

字数：486000

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>

<<农副产品综合利用>>

内容概要

本书着重介绍农副产品资源综合利用的原理与技术，力求反映相关学科最新的理论与实践。

本教材共分7章，内容包括农副产品综合利用化学基础，综合利用新技术原理，并就果蔬副产品，粮油副产品，畜、禽、水副产品，茶副产品和芳香植物的综合利用技术分别进行论述。编写过程中引用参考了国内外大量文献资料及最新研究成果，使书中内容得到充实和完善。本书着重从食品科学的角度阐述农副产品综合利用的相关内容，可作为高等院校食品科学与工程类专业的教学用书，也可供从事与食品、农产品生产加工相关工作的科技人员、管理人员参考。

<<农副产品综合利用>>

书籍目录

绪论

- 0.1 农副产品的概念
- 0.2 农副产品的利用现状
- 0.3 农副产品中的功能成分
- 0.4 农副产品综合利用加工技术
- 0.5 农副产品综合利用的发展前景

第1章 农副产品综合利用化学基础

- 1.1 碳水化合物
- 1.2 蛋白质
- 1.3 脂类
- 1.4 植酸、黄酮、生物碱
- 1.5 天然色素
- 1.6 风味物质
- 1.7 甾醇化合物

第2章 农副产品综合利用新技术原理

- 2.1 制备技术
- 2.2 分离提取技术
- 2.3 浓缩技术
- 2.4 干燥技术

第3章 果蔬副产品综合利用技术

- 3.1 果蔬副产品的种类与资源
- 3.2 果蔬副产品中蛋白质的分离提取技术
- 3.3 果蔬副产品中果胶的分离提取技术
- 3.4 果蔬副产品中色素的分离提取技术
- 3.5 果蔬副产品在饲料中的利用技术
- 3.6 果壳活性炭的制备技术

第4章 粮油副产品综合利用技术

- 4.1 粮油副产品的种类与资源
- 4.2 粮油副产品中碳水化合物的分离提取技术与应用
- 4.3 粮油副产品中油脂的分离提取技术与应用
- 4.4 粮油副产品中蛋白质类的分离提取技术与应用
- 4.5 粮油副产品中其他活性成分的综合利用技术
- 4.6 粮油副产品的饲料利用技术

第5章 畜、禽、水副产品综合利用技术

- 5.1 畜、禽、水副产品的种类与资源
- 5.2 畜、禽毛类副产品制取胶原蛋白及氨基酸
- 5.3 利用动物杂皮制取明胶的技术与应用
- 5.4 动物血的综合利用技术与应用
- 5.5 利用动物骨制取骨胶、骨油、骨炭、骨粉的技术与应用
- 5.6 利用动物内脏制取肝素的技术与应用
- 5.7 利用畜禽粪进行沼气发酵的技术与应用
- 5.8 乳清的综合利用技术与应用
- 5.9 畜、禽、水副产品的饲料利用技术

第6章 茶副产品综合利用技术

- 6.1 茶副产品的种类与资源

<<农副产品综合利用>>

6.2 茶叶副产品中功能成分与风味物质的分离提取技术

6.3 茶籽油的分离提取技术

6.4 茶树花的综合利用技术

6.5 茶饮料的研究与开发

6.6 茶食品的研究与开发

第7章 芳香植物的综合利用技术

7.1 芳香植物的种类与资源

7.2 精油的发展现状

7.3 精油的提取技术

7.4 精油的精制和质量检验技术

主要参考文献

<<农副产品综合利用>>

章节摘录

0.3.5色素类化合物 天然色素是从植物中提取的,其中有很多种类均具有生理活性,是国际上竞相开发的热点。

其中,天然类胡萝卜素的开发较为成熟,它广泛分布在自然界中,一般呈现黄色、橙色和红色。而β-胡萝卜素是最普遍的类胡萝卜素,现在已经广泛应用于食品加工中,它不仅给这些产品提供黄色的色调,而且还可以提供维生素A,这主要是由于β-胡萝卜素在人体内可以转化成维生素A。此外,还有番茄红素、辣椒色素、叶黄素等类胡萝卜素类和血红素。

0.3.6生物碱 生物碱是指一类存在于生物体中的含氮杂环化合物,具有治病作用,有抗菌消炎、降血压、预防癌症等生理作用的碱性有机化合物。

此外,有的生物碱还有杀虫剂的作用。

提取生物碱的植物有地鳖虫、瓜馥木、川乌、平贝母和苦豆子等。

苦豆子中的生物碱属于纯天然产物的提取药物,能够迅速降解,无生态环境污染问题,有较高的选择性,且对人畜安全不产生抗性,具有无药害、对作物生长有刺激作用、可兼治病虫害、提高植物的免疫功能等优点。

我国的苦豆子资源十分丰富,主要分布于我国北方的新疆维吾尔自治区、宁夏回族自治区、甘肃省、陕西省等地。

0.3.7甾醇类化合物 甾醇作为存在于细胞中的甾体组分和人类膳食脂质中的功能性组分,可保持生物内环境稳定、控制糖原和矿物质的代谢、调节应激反应等,直接用于消炎、降血脂、抗溃疡和防治癌症等,也是生产甾体药物的重要原料。

我国拥有丰富的天然甾醇资源,其主要存在于植物的根、茎、叶、果实和种子中。

不同的植物种类,其含量不同。

一般植物油及其加工副产物的植物甾醇含量最丰富,其次是谷物、谷物副产品 and 坚果,水果和蔬菜中含量少。

工业生产的动物甾醇主要是胆固醇,生产方法依原料不同,而分为溶剂法和皂化法。

<<农副产品综合利用>>

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>