

<<荞麦的营养与功能>>

图书基本信息

书名：<<荞麦的营养与功能>>

13位ISBN编号：9787030358073

10位ISBN编号：7030358074

出版时间：2012-11

出版时间：科学出版社

作者：赵钢，邹亮

页数：264

字数：350250

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>

<<荞麦的营养与功能>>

内容概要

《荞麦的营养与功能》全面介绍了荞麦的营养与保健功能，重点讲述了荞麦的各类营养与功能成分，如黄酮、多酚、蛋白质、多糖、糖醇类等，并分别从其结构特征、理化性质、分离鉴定、营养药用价值等方面进行了阐述；归纳总结了近年来有关荞麦的药理、临床及安全性研究文献。在此基础上，对荞麦功能性产品开发、质量标准研究，以及提高荞麦营养药用价值的途径进行了详细描述和展望。

《荞麦的营养与功能》理论与实践并重，可供杂粮领域及从事药食同源植物资源开发利用的研究工作者，高等院校有关专业的教师、研究生、本科生，以及农业、食品工业、保健品行业的技术人员及管理人员参考。

<<荞麦的营养与功能>>

作者简介

赵钢、邹亮、彭镰心、张萍、周小理、刘圆、赵江林、向达兵

<<荞麦的营养与功能>>

书籍目录

序前言第一章 绪论第一节 荞麦应用历史及研究意义第二节 荞麦营养与保健成分第三节 荞麦营养及功能性的发展趋势主要参考文献第二章 荞麦资源及开发利用第一节 荞麦资源概况第二节 荞麦的综合开发利用第三节 我国荞麦综合开发利用及展望主要参考文献第三章 荞麦酚类与黄酮类第一节 荞麦酚类、黄酮类的组成第二节 荞麦黄酮类、酚类提取分离纯化第三节 荞麦酚类、黄酮类的检测第四节 荞麦黄酮的吸收、分布、代谢第五节 荞麦酚类、黄酮类的保健功能主要参考文献第四章 荞麦蛋白质的组成与功能成分研究进展第一节 荞麦蛋白质的组成第二节 不同产地、品种、生长条件对荞麦蛋白质的影响第三节 荞麦蛋白质中氨基酸的组成第四节 荞麦蛋白质的物理性质及化学性质第五节 荞麦蛋白质的生理功能第六节 荞麦蛋白质的提取及分离第七节 特殊荞麦蛋白质主要参考文献第五章 荞麦多糖与糖醇第一节 荞麦多糖、糖醇的结构组成第二节 荞麦多糖提取分离第三节 荞麦多糖的纯化第四节 荞麦糖醇的制备第五节 荞麦多糖、糖醇的检测第六节 荞麦多糖、糖醇的保健功能主要参考文献第六章 荞麦药理、临床及安全性评价第一节 荞麦的药理研究第二节 荞麦的临床研究第三节 荞麦的安全性评价第四节 荞麦药用价值挖掘主要参考文献第七章 功能性荞麦产品开发第一节 功能性荞麦产品研究现状与发展趋势第二节 功能性荞麦产品的研究方法策略第三节 荞麦功能性产品及加工工艺主要参考文献第八章 荞麦质量标准第一节 荞麦及其产品质量标准概况第二节 荞麦的鉴定第三节 荞麦质量标准的制定主要参考文献附录第九章 提高荞麦营养保健品质的途径第一节 概述第二节 荞麦新品种选育第三节 优质荞麦栽培技术第四节 新型加工设备对荞麦营养保健品质的提升第五节 加工途径提高荞麦营养药用品质主要参考文献

<<荞麦的营养与功能>>

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>