

<<实用蜂产品加工技术>>

图书基本信息

书名：<<实用蜂产品加工技术>>

13位ISBN编号：9787122039040

10位ISBN编号：7122039048

出版时间：2009-1

出版时间：化学工业

作者：孙丽萍

页数：198

字数：140000

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>

## <<实用蜂产品加工技术>>

### 前言

中国是世界第一养蜂大国，蜂群饲养量为700多万群，养蜂生产为人类带来社会效益、生态效益，其直接的经济效益也极为可观。

据统计，我国全年生产的蜂蜜产量约293万吨、蜂王浆产量约3000吨、蜂胶产量约300吨、蜂花粉产量约3500吨，年总产值约80亿元。

蜂产品是健康天然的保健品。

科学研究表明，保健品的功能因子，主要包括活性多糖类、低聚糖、皂苷类、黄酮类、功能性油脂、自由基清除剂、活性肽等，这些功能因子蜂产品几乎全部涵盖，是天然的营养宝库。

科学实验证明，蜂产品不但能够调节人体生理机能，提高免疫力，具有增强体质、抗衰老、抗疲劳、美容养颜、抑制肿瘤等作用，而且还能治疗和辅助治疗多种疾病。

随着我国国民经济的快速发展和人民生活水平不断提高，人民群众的保健意识也在不断增强，蜂产品作为一种纯天然的保健食品越来越受到广大消费者的青睐。

近几年来，全国各主要蜂产品生产加工企业也加大了蜂产品开发力度，向市场推出了种类繁多的蜂产品。

为适应我国蜂产品加工业发展的需求，中国农业科学院蜜蜂研究所组织一线的蜂产品研究人员孙丽萍、田文礼、何薇莉、徐响、薛晓峰、张红城、朱晓丽在参阅大量中外蜂产品加工技术文献并结合自身科研实践的基础上编写了这本书。

本书分4章，分别介绍了蜂蜜、蜂王浆、蜂胶和蜂花粉这4类主要商用蜂产品的成分、医疗保健作用和深加工技术，重点介绍了各种产品的应用技术，具有广泛的适用性、可操作性和先进性。

本书适合蜂产品加工、流通和蜂业管理人员阅读，也可供蜂产品爱好者和注重天然保健人士参考。

本书力求反映当今世界蜂产品加工业最新发展趋势与加工技术，但由于时间紧迫，编者自身学识与水平有限，书中不足之处在所难免，恳请读者批评指正。

## <<实用蜂产品加工技术>>

### 内容概要

本书介绍了蜂蜜、蜂王浆、蜂胶、蜂花粉的化学成分和生理功能，列举了大量蜂蜜饮料、蜂蜜酒、蜂蜜醋、蜂蜜保健品、蜂王浆口服液、蜂王浆胶囊、蜂王浆片剂、蜂胶酊剂、口腔清洁剂、日用化妆品、蜂花粉酒、蜂花粉休闲食品、蜂花粉保健食品等蜂产品的生产工艺和配方，对生产中的关键技术也进行了说明。

本书中所附的一些产品既可以工业化规模生产，又可供读者亲自动手制作。

本书可供蜂产品生产人员和相关专业师生参考。

## &lt;&lt;实用蜂产品加工技术&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 蜂蜜类产品的加工技术 第一节 蜂蜜概述 一、蜂蜜的物理特性 二、蜂蜜的主要化学成分 三、蜂蜜的生理功能 第二节 蜂蜜的加工技术 一、蜂蜜浓缩加工技术 二、固体蜂蜜加工技术 三、超滤蜂蜜的加工技术 第三节 蜂蜜产品的加工技术 一、蜂蜜饮料类 二、蜂蜜酒 三、蜂蜜醋类 四、蜂蜜休闲食品类 五、蜂蜜保健品类 第二章 蜂王浆加工技术 第一节 蜂王浆概述 一、蜂王浆的主要化学成分 二、蜂王浆的生理功能 第二节 蜂王浆的加工技术 一、蜂王浆过滤 二、蜂王浆冻干 第三节 蜂王浆产品的加工技术 一、蜜乳类 二、口服液类 三、胶囊类 四、片剂类 五、饮料类 六、滋补酒类 第三章 蜂胶类产品的加工技术 第一节 蜂胶概述 一、蜂胶的物理特性 二、蜂胶的主要化学成分 三、蜂胶的生理功能 第二节 蜂胶的加工技术 一、蜂胶的提纯工艺 二、蜂胶微胶囊的加工技术 第三节 蜂胶产品的加工技术 一、口服液 二、胶囊 三、酊剂类 四、口腔清洁剂 五、软膏 六、其他七、日用化妆品 第四章 蜂花粉类产品的加工技术 第一节 蜂花粉概述 一、蜂花粉的物理特性 二、蜂花粉的主要化学成分 三、蜂花粉的生理功能 第二节 蜂花粉加工工艺 一、蜂花粉干燥 二、蜂花粉去杂 三、蜂花粉灭菌 四、蜂花粉破壁 五、蜂花粉中有效成分的提取 第三节 蜂花粉产品加工工艺 一、饮料类 二、蜂花粉酒类 三、休闲食品类 四、保健食品类 五、美容产品类

## &lt;&lt;实用蜂产品加工技术&gt;&gt;

## 章节摘录

第一章 蜂蜜类产品的加工技术 第一节 蜂蜜概述 一、蜂蜜的物理特性 从蜂巢里分离出来的新鲜蜂蜜，大都是黏稠的透明或半透明的胶状液体。

纯正蜂蜜有特有的清香味，味道甜而微酸，口感绵软细腻，余味轻悠长久。

而单花蜜具有蜜源花种本身独特的气味，如龙眼、荔枝、野桂花、柑橘、洋槐等蜜种色泽浅白透明、气味清香或浓郁、回味悠长；而桉树、乌桢、荞麦、油菜等蜜种色泽较深、香气浓重。

新鲜的蜂蜜在常温下是透明或半透明液体，温度较低时可发生结晶现象，结晶的蜂蜜只是从液态变为固态，颜色从深到浅，其中的成分并没有改变。

蜂蜜结晶与蜂蜜中葡萄糖与水分的比值、温度、蜂蜜品种等多种因素有关。

如大多数蜂蜜在较低温度下结晶，少数蜂蜜长时间不结晶，不易结晶的蜂蜜有洋槐蜜、枣花蜜等。

易结晶的蜂蜜有荆条蜜、油菜蜜、椴树蜜等。

结晶的蜂蜜第一章 蜂蜜类产品的加工技术 形态上有细腻油脂状、细粒状、粗粒状之分。

若蜂蜜中结晶核的数量多且密集，果糖含量多，在形成结晶的过程中很快地全面展开，就形成了油脂状；若结晶核稍少，结晶又快，就形成细粒状；若结晶核的数量少，结晶又慢时，葡萄糖含量多，每个结晶核都有足够的葡萄糖分子使其成长起来，这样就能形成粗粒状或块状结晶。

不同品种的蜂蜜结晶有各种各样的形态，但只是物理性状不同而已，不会影响其内在质量。

二、蜂蜜的主要化学成分 蜂蜜是一种高度复杂的糖类饱和溶液，成分比较复杂，糖分约占3/4，水分约占1/4以下。

蜂蜜中还含有蛋白质、氨基酸、维生素、微量元素、有机酸、色素、芳香物质的高级醇、胶质物、醇素、花粉、激素等。

到目前为止，在蜂蜜中已经被鉴定出的物质有180多种，有少量物质尚待确认。

蜂蜜中的各种成分和含量随蜜种不同而异。

即使是同一种类的蜂蜜，采自不同地区，由于受气候条件、土壤性质、养蜂技术等诸多环境因素的影响，也极少出现有完全相同成分和相同含量的分析结果。

1. 水分 通常蜂蜜中水分含量在12%~27%，平均含量18%。

我国规定蜂蜜中的水分含量小于等于25%，出口蜂蜜要求小于等于18%。

蜂蜜中水分含量的高低主要受气候条件和生产技术的影响。

例如，我国南方早春为荔枝、龙眼开花季节，正逢雨季，阴雨绵绵，即便取的是封盖蜜，其水分也偏高。

相反，在干旱季节生产的蜂蜜水分含量偏低。

生产技术对水分含量的影响极大，有相当多的蜂农为了获得高产，蜂箱内的蜂蜜水分还没有被蒸发到一定的程度，就急于取蜜，当然水分偏高。

蜂蜜的水分是来自于花蜜，是花蜜经过酿造成蜂蜜时残留下来的。

蜂蜜含水量的高低是标志蜂蜜的成熟度。

一般蜜脾封盖率在80%以上，被认为蜂蜜已经酿造成熟，这时的水分含量不超过20%。

蜂蜜中水分含量对它的耐藏性、结晶和黏稠度影响很大。

低水分的蜂蜜可长期贮存不变质。

<<实用蜂产品加工技术>>

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>