

<<野生食用植物资源加工技术>>

图书基本信息

书名：<<野生食用植物资源加工技术>>

13位ISBN编号：9787501968084

10位ISBN编号：750196808X

出版时间：2009-6

出版时间：马莺、王振宇、于殿宇 中国轻工业出版社 (2009-06出版)

作者：王振宇，于殿宇 著

页数：388

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>

<<野生食用植物资源加工技术>>

前言

随着植物化学研究的深入，野生食用植物资源以其营养丰富、口味独特、具有功能特性以及绿色、安全的特点而受到全社会的关注。

我国野生食用植物资源种类繁多，储量丰富，分布广泛。

近年来，野生食用植物资源在国内消费量和出口量呈逐年上升的趋势。

同时，我国对一些野生食用植物资源的研究已经从采集、贮运和加工技术的研究，发展到对具有特定功能性活性成分的提取、综合加工和利用。

目前，我国对其开发利用的程度非常有限，在保护自然环境的前提下，实现资源的合理利用，对提高人类的健康水平具有一定的意义。

本书结合我国野生食用植物资源的分布及其特点，针对食用菌、野生食用浆果、野生食用坚果、野生根茎类食用植物、山野菜、药食同源植物的特点、采集、贮藏和加工技术等方面进行了论述。

希望能够对从事该领域研究和生产的读者有一定帮助。

本书由马莺、王振宇、于殿宇主编，参加编写的人员有程翠林、何胜华、李海梅、卢卫红、孙建华、王路、赵海田。

由于编写水平、资料收集等诸多局限，在内容和编写方面难免存在错误和不妥之处，恳请读者斧正。

<<野生食用植物资源加工技术>>

内容概要

《野生食用植物资源加工技术》结合我国野生食用植物资源的分布及其特点, 针对食用菌、野生食用浆果、野生食用坚果、野生根茎类食用植物、山野菜、药食同源植物的特点、采集、贮藏和加工技术等方面进行了论述。

希望能够对从事该领域研究和生产的读者有一定帮助, 对农产品加工乡镇企业将有很好的参考价值。目前, 我国对野生食用植物资源开发和利用的程度还很有限, 在保护自然环境的前提下, 实现资源的合理利用, 对提高人类的健康水平具有一定的意义。

<<野生食用植物资源加工技术>>

作者简介

马莺教授，博士毕业于东北农业大学食品科学专业，师从我国著名的乳品专家骆承痒教授。长期从事食品科学基础理论和农产品贮藏加工技术方面的研究。

主持和完成国家及省部级科研项目20余项，发表科研论文150余篇，出版著作和教材15部。

曾任东北农业大学食品学院副院长、教授，博士生导师；现任哈尔滨工业大学食品科学与工程学院副院长、教授、博士生导师。

主要社会兼职有《Dairy Science and Technology》杂志副主编。

<<野生食用植物资源加工技术>>

书籍目录

第一章 野生食用植物资源开发利用现状一、野生食用油脂植物资源二、野生食用香料植物资源三、野生食用色素植物资源四、野生食用淀粉植物资源五、野生饮品植物资源六、山野菜植物资源七、功能植物资源八、药食同源植物资源第二章 食用菌加工技术第一节 食用菌的种类及特性一、食用菌的分类及鉴别二、食用菌产品的分级标准三、食用菌营养价值和功能特性第二节 食用菌保鲜技术一、食用菌贮藏保鲜原理二、食用菌贮藏方法三、食用菌贮藏技术第三节 食用菌干制品加工技术一、食用菌干制机理二、食用菌干制方法三、影响干制的因素四、食用菌干制加工实例第四节 食用菌腌制品加工技术一、食用菌的腌制二、食用菌腌制加工工艺三、食用菌腌制加工工艺实例第五节 食用菌罐藏制品加工技术一、罐藏原理二、食用菌罐藏的一般工艺过程三、食用菌罐藏加工实例第六节 食用菌深加工技术及综合利用一、食用菌风味食品二、食用菌系列休闲食品三、食用菌功能饮料四、食用菌保健酒五、食用菌调味品六、食用菌药品的开发第三章 野生食用浆果加工技术第一节 野生食用浆果的种类及特性一、常见野生食用浆果二、常见野生食用浆果的化学成分与功能特性第二节 野生食用浆果的采收与贮藏一、采收二、贮藏第三节 浆果饮料的加工一、山葡萄饮料二、笃斯越橘饮料三、刺梨饮料四、蓝靛果汁五、草莓饮料六、刺玫果汁第四节 浆果色素的提取一、天然色素的提取纯化方法二、浆果色素的提取第五节 浆果加工中副产物的综合利用一、山葡萄二、刺梨第四章 常见野生食用坚果加工技术第一节 核桃一、核桃的化学成分与功能特性二、核桃的采收与贮藏三、核桃焙烤及核桃粉加工四、核桃油五、核桃的综合利用第二节 板栗一、板栗的化学成分与功能特性二、板栗的采收与贮藏三、板栗及板栗加工产品四、板栗的综合利用第三节 榛子一、榛子的化学成分与功能特性二、榛子的采收与贮藏三、榛子加工产品四、榛子的综合利用第四节 松子一、红、偃松化学成分与功能特性二、松子的采收与贮藏三、松子加工产品四、松子的综合利用第五章 常见野生根茎类食用植物加工技术第一节 百合一、百合的化学成分和特性二、百合的采收与贮藏三、百合及百合加工产品四、百合的综合加工及利用第二节 桔梗一、桔梗的化学成分和特性二、桔梗的采收与贮藏三、桔梗的加工第三节 山药一、山药的化学成分和特性二、山药的采收与贮藏三、山药的加工第四节 牛蒡一、牛蒡的化学成分和特性二、牛蒡的采收与贮藏三、牛蒡的加工第五节 芋头一、芋头的化学成分和特性二、芋头的采收与贮藏三、芋头的加工第六节 玉竹.....第六章 山野菜加工技术第七章 药食同源植物加工利用参考文献

<<野生食用植物资源加工技术>>

章节摘录

插图：第一章 野生食用植物资源开发利用现状
野生食用植物资源是指那些可直接被人类食用或其中含有的化合物经分离重组后可被人类食用的野生原料植物，这类野生植物具有维持和延续生命、调节改善生理机能、增进健康等功能。

野生食用植物资源由于其种类繁多、数量庞大、分布广泛，不但风味独特，而且营养价值高，被现代人视为真正的无公害绿色食品，其保健和药用功效越来越引起世界的关注，成为学者们新一轮的研究热点。

野生食用植物资源主要可分为油脂植物、香料植物、色素植物、淀粉植物、饮品植物、山野菜植物、功能植物和药食同源植物八类，下面就分别从这八个方面来叙述野生食用植物资源开发利用的现状。

一、野生食用油脂植物资源
油脂植物通常是指植物的果实、种子、花粉、孢子、茎、叶、根等器官含有较多油脂的一类植物。

全世界已知的植物有几十万种，其中种子植物最多，约有20万种，人类所利用的植物油脂全由种子植物得来。

我国是开发利用油脂植物最早的国家之一，“中国油脂植物数据库”中，详细记录了我国108科397属814种油脂植物，其中以豆科（Leguminosae）、菊科（Compositae）、十字花科（Cruciferae）、芸香科（Rutaceae）、蔷薇科（Rosaceae）、忍冬科（Caprifoliaceae）、樟科（Lauraceae）等种类最多。

<<野生食用植物资源加工技术>>

编辑推荐

《野生食用植物资源加工技术》为中国轻工业出版社出版发行。

<<野生食用植物资源加工技术>>

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>