

## <<油菜籽加工与综合利用>>

### 图书基本信息

书名：<<油菜籽加工与综合利用>>

13位ISBN编号：9787501968817

10位ISBN编号：7501968810

出版时间：2009-6

出版时间：中国轻工业出版社

作者：吴谋成

页数：291

字数：246000

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>

## <<油菜籽加工与综合利用>>

### 前言

油菜是一种栽培历史悠久的古老作物，种子含油丰富，是主要食用植物油的来源。

特别是20世纪60年代以后，油菜已成为世界四大油料作物中主要的油料作物。

1978年以来，我国油菜的种植面积和油菜籽总产量已跃居世界第一位。

油菜籽单产也已超过世界平均水平。

目前，菜籽油已成为我国主要的膳食用油，占我国食用油的一半以上。

为了改善我国传统油菜的品质和加工落后的状况，从1980年的“六五”计划开始，我国政府将双低（低芥酸、低硫代葡萄糖苷）油菜的品质育种、油菜籽品质分析、油菜籽深加工和综合利用三方面列为重大科技攻关项目，组织十多个省的油菜学家、科技人员进行联合攻关。

经过“六五”到“十一五”连续六个五年计划的科技攻关，我国已育成了一大批双低油菜品种，并已大面积推广种植和普及，已占总油菜种植面积的70%以上。

同时，油菜籽的品质分析鉴定和油菜籽深加工及综合利用方面也取得了显著成绩。

作者一直参加和主持油菜籽的品质分析鉴定和油菜籽深加工及综合利用方面的课题，对这两方面的问题都进行了较深入的研究和探讨。

为了发展我国的油菜生产和科研事业，作者特将“六五”至“十一五”六个五年计划油菜攻关课题中有关油菜籽深加工和综合利用方面的研究、经验与教训，并结合有关文献资料，编著成此书，以供从事油菜籽科研、教学和生产的科技工作者参考和借鉴。

## <<油菜籽加工与综合利用>>

### 内容概要

本书详细、深入地介绍了油菜籽的主要化学组成、油菜籽的制油工艺和菜籽油的营养价值、菜籽油和油脚的精深加工、菜籽饼粕的饲用价值和精深加工等方面的内容和研究成果，特别是对菜籽高附加值产品的制备、功能特性和应用、油菜籽深加工和综合利用的发展趋势、前景和展望作了较详细的探讨。

本书在详细和深入地阐述上述内容的同时，重点介绍了作者及其团队所取得的研究成果，特别是从菜籽饼粕中制备菜籽蛋白和高附加值产品菜籽多糖、多酚、植酸的总体工艺路线，对菜籽多糖、多酚、菜籽固醇等高附加值产品的提取、结构表征和功能特性上的重大发现和突破、研究成果与产业化等作了详细阐述。

本书是作者及其团队长期从事油菜籽深加工和综合利用研究的结晶，它实际上是华中农业大学油菜籽深加工和综合利用研究的近期总结。

## &lt;&lt;油菜籽加工与综合利用&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 概述 第一节 油菜生产发展概况 一、我国油菜生产发展的三个阶段 二、我国菜籽油在膳食植物油中的占有量 第二节 油菜的品质改良 一、高含油量油菜品种的选育 二、合理脂肪酸油菜品种的选育 三、优良菜籽饼粕油菜品种的选育 四、油菜杂种优势的利用 第三节 油菜生物技术的利用 一、利用生物技术改良油菜的品质性状 二、利用生物技术提高油菜的抗性 第四节 油菜籽的加工 一、制油工艺的现状、改进和创新 二、菜籽油的深加工 三、油脚的深加工和综合利用 四、菜籽饼粕的深加工和综合利用 第二章 油菜籽的组成及各组成的营养价值 第一节 油菜籽的主要化学组成 一、油菜籽的种皮和胚 二、油菜籽的主要化学成分 第二节 油菜油脂的组成、化学特性及营养价值 一、天然油菜油脂的组成 二、菜籽油的脂肪酸组成及其营养价值 三、天然油菜油脂中类脂物的组成及其营养价值 四、其他 第三节 菜籽饼粕的主要化学组成及营养特性 一、菜籽饼粕的主要化学组成 二、菜籽蛋白质与压榨饼粕中的菜籽蛋白质 三、油菜籽中碳水化合物 四、菜籽多糖与功能特性 五、菜籽饼粕中的有害和抗营养物质 六、纤维素 七、矿物质 第三章 油菜籽的制油工艺和途径 第一节 概述 一、制油的常用工艺 二、菜籽制油工艺的发展趋势 第二节 预榨-浸出制油工艺 一、油菜籽预处理 二、预榨 三、浸出 四、油脂精炼 第三节 菜籽油制取新技术的应用与进展 一、膨化-浸出制油工艺 二、脱壳-挤压膨化-浸出工艺 三、脱壳-低温压榨(冷榨)-浸出制油工艺 四、脱壳-冷榨-膨化-浸出制油工艺 五、酶法制油工艺(水酶法) 第四章 菜籽油和油脚的精深加工 第一节 菜籽油的精深加工 一、压榨油与浸出油 二、冷榨油 三、调和油 第二节 脱臭馏出物的精深加工 ..... 第五章 菜籽饼粕的综合利用 附录一 英文缩略词表 附录二 一些测定方法汇编参考文献

## <<油菜籽加工与综合利用>>

### 章节摘录

**第一章 概述 第一节 油菜生产发展概况** 五十多年来,我国的油菜生产已发生了巨大的变化,特别是2000年以来,我国油菜种植面积保持在700万至800万hm<sup>2</sup>左右,油菜籽产量在1000万至1300万t之间。

目前我国油菜的种植面积、油菜籽产量略高于加拿大,稳居世界第一位,约占世界总产量四分之一左右。

油菜籽单产也已超过世界平均水平。

一、我国油菜生产发展的三个阶段 我国油菜生产发展大体经历了三个阶段。

第一阶段是低迷徘徊阶段。

1949—1979年,整整三十年间,油菜的种植面积不超过260万hm<sup>2</sup>,油菜籽单产在350—700kg / hm<sup>2</sup>之间徘徊。

第二阶段为1980—1990年,是油菜生产飞速发展阶段。

随着改革开放路线的确立,我国政府开始将双低(低芥酸、低硫代葡萄糖苷)油菜的品质育种、油菜籽品质分析列入国家的“六五”重大攻关项目,组织十多个省的油菜学家、科技人员进行联合攻关。

油菜生产由此得到了飞速发展,油菜种植面积从260万hm<sup>2</sup>跃迁到近550万hm<sup>2</sup>,增加了一倍。

油菜籽单产也由不足700kg / hm<sup>2</sup>跃迁到近1200kg / hm<sup>2</sup>。

第三阶段从1991年至现在,是优质油菜大面积推广和油菜籽深加工及综合利用蓬勃发展阶段。

通过“六五”、“七五”两个五年计划的攻关,获得了一大批“双低”油菜新品种,建立了油菜品质的分析方法,对油菜籽的组成有了更详细的了解,积累了丰富的经验。

<<油菜籽加工与综合利用>>

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>