

<<藤茶栽培与开发利用>>

图书基本信息

书名：<<藤茶栽培与开发利用>>

13位ISBN编号：9787503852411

10位ISBN编号：7503852410

出版时间：2008-6

出版时间：中国林业

作者：易诚

页数：179

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>

<<藤茶栽培与开发利用>>

内容概要

《藤茶栽培与开发利用》以作者自己研究成果为基础，参照其他研究工作者的研究成果，以藤茶的栽培与加工为主线，深入浅出介绍了藤茶的生物学特性、营养生理及药理特性，为藤茶资源开发利用提供理论支撑。

<<藤茶栽培与开发利用>>

书籍目录

前言绪论第一章 藤茶生物学特性第一节 藤茶的植物学分类一、藤茶的植物分类学地位二、藤茶的种与变种第二节 藤茶的分布及生态适应性一、藤茶的分布二、藤茶的生态适应性三、藤茶的生长环境第三节 藤茶的形态及组织特征一、藤茶的外部形态特征二、根的形态及组织特征三、茎的形态及组织特征四、叶的形态及组织特征五、卷须的形态及组织特征第二章 藤茶的化学成分第一节 水分第二节 水浸出物第三节 总灰分第四节 碳水化合物第五节 氨基酸与蛋白质第六节 无机元素第七节 芳香成分第八节 多酚第九节 黄酮类化合物一、黄酮类化合物种类二、黄酮类化合物的生理作用三、藤茶中黄酮类化合物含量第十节 其他第三章 藤茶营养生理作用第一节 藤茶的营养作用一、宏量元素的作用二、微量元素的作用三、必需微量元素的作用第二节 止咳、消炎以及治疗上呼吸道疾病一、止咳二、消炎, 第三节 广谱抑菌、杀菌一、对常见食品微生物的影响二、对病原微生物的影响三、其他第四节 降血脂一、概念二、藤茶对血脂的影响第五节 免疫作用一、概念二、藤茶的免疫作用第六节 降血糖一、概念二、藤茶对血糖的影响第七节 对化学性肝损伤的辅助保护一、概念二、藤茶对化学性肝损伤的影响第八节 安全性评价一、概念二、藤茶的安全性第九节 其他一、治疗牙病二、对兔肠平滑肌的影响和解酒实验研究第四章 藤茶的繁殖技术第一节 苗圃的建立和管理一、苗圃地的选择二、苗圃地的准备三、苗圃地管理第二节 藤茶的有性繁殖技术一、种子采集二、播种三、田间管理第三节 藤茶的无性繁殖技术一、扦插技术二、压条繁殖第四节 藤茶的组织培养育苗一、组织培养的基本知识二、培养基的制备三、藤茶的组织培养育苗技术第五节 苗木出圃第五章 藤茶栽培技术第一节 藤茶园地的选择一、土壤环境二、水环境三、大气环境第二节 定植与管理一、园地准备二、苗木定植三、园地管理第六章 藤茶的采收第一节 藤茶采摘的生物学基础第二节 藤茶采摘技术第三节 藤茶的原料品质一、藤茶原料要求二、藤茶原料的标准及验收第七章 藤茶的加工技术第一节 藤茶生产基本原理一、鲜叶摊放二、杀青三、揉捻四、干燥第二节 传统藤茶加工技术一、工艺流程二、操作要点第三节 机械藤茶加工技术一、鲜叶摊放二、杀青三、揉捻四、干燥第四节 袋泡茶加工技术一、袋泡茶加工基本原理二、袋泡茶加工工艺及技术第八章 藤茶产品深加工技术第一节 藤茶饮料加工技术一、藤茶饮料加工的基本原理二、纯茶饮料的加工工艺及质量管理三、调味茶饮料的加工工艺及质量管理第二节 藤茶果冻加工技术一、果冻及其生产技术二、藤茶果冻第三节 复方藤茶加工技术一、复方藤茶中可复配的物品二、复方藤茶配方选定的原则三、复方藤茶加工工艺四、藤茶与茶叶拼和第四节 藤茶果丹皮的制作一、果丹皮加工原理二、藤茶胡萝卜果丹皮制作第九章 藤茶综合利用技术第一节 二氢杨梅素的提取与纯化一、二氢杨梅素的结构二、二氢杨梅素的分类三、二氢杨梅素的理化性质四、二氢杨梅素的提取五、二氢杨梅素的分离与纯化第二节 藤茶提取液应用于果蔬贮藏一、果蔬保鲜原理二、藤茶提取液贮藏柑橘主要参考文献

<<藤茶栽培与开发利用>>

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>