

<<茶叶加工新技术与营销>>

图书基本信息

书名：<<茶叶加工新技术与营销>>

13位ISBN编号：9787508266909

10位ISBN编号：7508266900

出版时间：2011-1

出版时间：金盾

作者：郑乃辉

页数：286

字数：234000

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>

## <<茶叶加工新技术与营销>>

### 内容概要

郑乃辉编著的《茶叶加工新技术与营销》介绍了我国六大类茶叶和名特优茶产品的加工新技术，以及农民投资创办茶叶加工企业并使其健康发展的先进理念和基本方法。

主要内容包括：概述，鲜叶的理化性状与品质，绿茶加工技术，黄茶加工技术，黑茶加工技术，白茶加工技术，青茶加工技术，红茶加工技术，毛茶精制加工技术，花茶加工技术，茶饮料加工技术，茶叶的质量认证和营销等。

《茶叶加工新技术与营销》内容新颖，所述技术先进，并附有插图，针对性和可操作性强，适合创办茶叶加工企业的农民朋友和茶叶加工行业的技术人员阅读，对农林、轻工院校师生和科研人员亦有参考价值，还可作为职专技能培训教材使用。

## <<茶叶加工新技术与营销>>

### 书籍目录

- 第一章概述
- 第二章鲜叶的理化性状与品质
- 第三章绿茶加工技术
- 第四章黄茶加工技术
- 第五章黑茶加工技术
- 第六章白茶加工技术
- 第七章青茶加工技术
- 第八章红茶加工技术
- 第九章毛茶精制加工技术
- 第十章花茶加工技术
- 第十一章茶饮料加工技术
- 第十二章茶叶的质量认证和营销
- 参考文献

章节摘录

版权页：插图：（9）具有延缓衰老的作用 人体衰老主要是由于脂质过氧化过程和自由基的过量形成。

茶中的维生素C、维生素E等抗氧化剂能抑制脂质过氧化，延缓细胞衰老。

此外，茶叶中的多种氨基酸，如赖氨酸、苏氨酸、组氨酸等也有促进生长，防止早衰的功效。

（10）具有营养与保健作用 茶中的多种维生素和多种矿物质均有一定的营养和保健功能。

茶对人体的营养、保健作用不是单一的，而是综合的，是全方位调节人体的各个机能，是人类最佳的纯天然营养保健饮品。

三、蕴藏着丰富的文化内涵茶叶从“神农尝百草，日遇七十二毒，得茶而解之”的记载开始，我国的种茶、制茶技术，以及饮茶技艺不断发展、普及，并向国外传播。

世界各国的种茶、制茶、饮茶技艺都直接或间接由我国传人，所以我国有“茶的祖国，茶的故乡”之誉。

随着物质生活的充分满足，人们开始注重提高精神生活的质量，可以说茶是精神生活的重要媒介，如众所周知的茶馆文化。

来自成都的报道称：“茶艺馆对宣传中国的茶文化起了很重要的作用。

成都茶馆数量多、档次多，阳春白雪、下里巴人兼而有之。

虽说成都人喝茶不讲排场，但许多约定俗成的规矩还是要遵守的。

多数茶铺当街而立，门面上设有烧水沏茶的老虎灶。

老虎灶呈长方形，规格多为八孔十壶。

烧煤的年代，老虎灶当街而立，第一是便于掏火，以避免茶馆内尘飞烟舞；第二也是茶园的招牌。

老虎灶的一侧，背着一个大铁锅，其中装着老虎灶余热温烫的水，它可以为水壶里不断加热水，同时还有其他许多功能。

”可见茶馆休闲是目前非常普遍的大众化喜闻乐见的一种休闲形式。

茶是健康饮品，历经数千年而不衰，充分体现了它的饮用价值。

<<茶叶加工新技术与营销>>

编辑推荐

《茶叶加工新技术与营销》：农家创业致富丛书

<<茶叶加工新技术与营销>>

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>