

<<蓝莓综合加工与应用>>

图书基本信息

书名：<<蓝莓综合加工与应用>>

13位ISBN编号：9787511611635

10位ISBN编号：751161163X

出版时间：2013-3

出版时间：中国农业科学技术出版社

作者：王昌涛，许小征

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>

<<蓝莓综合加工与应用>>

内容概要

本书主要内容包括：绪论；蓝莓中黄酮类化合物；蓝莓花色苷；蓝莓果酒的加工技术；蓝莓果汁；蓝莓的产品开发及应用；蓝莓行业概况；蓝莓行业投资分析；蓝莓市场价格预测及影响因素。

<<蓝莓综合加工与应用>>

作者简介

王昌涛，山东巨野人，北京工商大学教师。

博士。

副教授。

硕士生导师。

主要研究领域有：植物功效成分开发应用；绿色化妆品技术研究；化妆品安全性、功效性和适应性研究。

2008年被评为北京市科技新星。

承担北京市教委项目、北京市科委项目、国家“863”计划、国家“十一五”科技支撑项目等多项国家项目，发表SCI和国内核心文章几十余篇。

许小征，男。

1976年生，江苏南通海安人。

喜欢文字。

法律专业毕业后从事新闻采编工作近10年；喜欢创业，辞职下海后创办世东企业至今。

现任北京苏州商会副会长；喜欢钻研与分享。

在蓝莓产品迎面而来的时候。

总结“野宝”蓝莓开发与营销经历。

希望通过此书和广大同行者交流探讨。

<<蓝莓综合加工与应用>>

书籍目录

第一章 绪论第一节 蓝莓的定义、功能及分类第二节 国内外蓝莓的种植情况第三节 蓝莓栽培管理技术
第二章 蓝莓中黄酮类化合物第一节 蓝莓黄酮的研究概况第二节 蓝莓总黄酮的提取、纯化技术第三节
黄酮类化合物的功效第三章 蓝莓花色苷第一节 花色苷的概况第二节 蓝莓花色苷第三节 蓝莓花色苷的
提取技术第四节 蓝莓花色苷的检测方法第五节 蓝莓花色苷的功效及评价第四章 蓝莓果酒的加工技术
第一节 果酒产业的发展概述第二节 蓝莓果酒的加工工艺第三节 蓝莓果酒的营养研究第五章 蓝莓果汁
第一节 蓝莓果汁加工实例第二节 蓝莓果汁加工关键技术第三节 蓝莓果汁护色防褐变技术第四节 蓝莓
果汁稳定性技术第五节 混浊型果汁加工和贮存过程中存在的问题第六章 蓝莓的产品开发及应用第一
节 蓝莓产品开发方向第二节 蓝莓产品开发现状第三节 蓝莓食品的种类第四节 蓝莓产品开发趋势第七
章 蓝莓行业概况第一节 蓝莓行业发展概况第二节 我国蓝莓行业外部环境因素分析第八章 蓝莓行业投
资分析第一节 蓝莓行业投资概况第二节 2008~2011年蓝莓市场发展状况第三节 蓝莓生产能力分析第四
节 蓝莓生产集中度分析第五节 蓝莓行业竞争格局第六节 蓝莓行业进出口市场分析第九章 蓝莓市场
价格预测及影响因素第一节 国内蓝莓价格走势及影响因素分析第二节 2012年上游原材料市场对蓝莓
价格走势的影响第三节 中国蓝莓进出口市场价格调查第四节 我国蓝莓价格专题调查第五节 2013~2014年
我国蓝莓市场价格走势与影响因素预测第十章 蓝莓投资前景分析及预测第一节 2012~2014年蓝莓行业
投资分析第二节 蓝莓行业投资机会与风险第三节 蓝莓行业投资预测及策略后记

<<蓝莓综合加工与应用>>

编辑推荐

促进蓝莓综合加工和应用不是简单技术问题，而应该从种植、技术、市场、营销及政策标准等多个方面入手。

因此，作者将自己在蓝莓综合加工方面的科研成果与对蓝莓行业的分析和预测相结合，撰写了《蓝莓综合加工与应用》一书。

《蓝莓综合加工与应用(精)》由王昌涛、许小征所著，本书从蓝莓的种类、种植历史及种植方法谈起，详细介绍蓝莓中的黄酮类化合物、花色苷的综合加工及应用技术，蓝莓果酒、果汁等产品的加工工艺，并对蓝莓产业的发展进行了综合分析，希望对读者有一定的参考作用。

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>