

图书基本信息

书名：<<农副产品综合利用与开发经济作物>>

13位ISBN编号：9787535930125

10位ISBN编号：7535930123

出版时间：2002-05-01

出版时间：广东科学技术出版社

作者：曾宪科

页数：216

字数：145000

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>

内容概要

提高经济作物的利用价值，仅靠原始的市场销售和简单的手工加工是不够的。

根据城乡小化工产品及其生产技术市场的需要，为向广大民众普及推广有关经济作物综合利用的科学技术，本书以通俗的语言和深入浅出的方式，较全面地介绍了如何开发利用蔬菜、花生、豆类、棉籽、蓖麻籽、亚麻籽、甘蔗和水果等作物的实用技术。

全书共介绍各类经济作物综合利用技术187项，其中包括花生油饼、豆油饼、棉绒棉壳、果皮和甘蔗渣等经济作物相关副产品的深加工利用技术，全面阐述了以经济作物为原料生产色素、饮料、果品、果酒、医药原料、食用添加剂及发酵类产品等商品的操作过程。

此外，对生产过程中出现的常用化工原料的性能、用途及制造方法也作了扼要的介绍。

本书内容丰富，实用性强，适合社会各界小化工爱好者入门和创业时使用，也可供具有初中文化程度的农村青年、城镇下岗待业人员和乡镇企业工作者根据本地资源开发新产品时参考。

书籍目录

1. 大蒜配制生发液 2. 大蒜提取物配制化妆品 3. 大蒜配制素保健饮料 4. 大蒜粉的制取 5. 生姜提炼姜油 6. 冬瓜果脯的加工方法 7. 丝瓜汁配制美容化妆水 8. 丝瓜花蜜饮料的配制 9. 番茄制取果脯 10. 番茄汁饮料的制备 11. 西葫芦提取果胶 12. 芹菜提取芹菜素 13. 苦瓜提取胰岛素 14. 南瓜制取酱油 15. 南瓜提取果胶 16. 南瓜乳酸发酵饮料 17. 南瓜子氨酸的提取 18. 香瓜蒂提瓜蒂素 19. 黄瓜油的提取 20. 菠菜提取叶绿素 21. 萝卜提取红色素 22. 甜菜碱的提取 23. 绿色蔬菜汁饮料的制取 24. 辣椒制冻疮高效防治剂 25. 辣根提取红色素 26. 辣根提取过氧化物酶 27. 香菇酿制酱油 28. 花生制制酱油 29. 花生提取蛋白质 30. 花生油搽剂的配制 31. 花生油配制酒糟鼻乳膏 32. 花生油配制复方软膏 33. 花生衣制取血宁片 34. 花生壳制酱油 35. 花生壳制取活性炭 36. 花生壳制取葡萄糖 37. 花生壳取糠醛和冰醋酸 38. 花生饼粕提取蛋白 39. 可可豆壳提取棕褐色素 40. 黑豆提取红色素 41. 蚕虫提取蛋白质 42. 大豆酿制酱油 43. 大豆制作豆浆 44. 大豆制作豆腐 45. 豆腐渣制作食用豆馅 46. 豆腐渣制取多糖 47. 豆腐渣制取维生素B₂ 48. 大豆制取酸豆乳饮料 49. 大豆提取蛋白质.....

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>