

<<大蒜的综合利用与实用加工技术>>

图书基本信息

书名：<<大蒜的综合利用与实用加工技术>>

13位ISBN编号：9787543326781

10位ISBN编号：7543326787

出版时间：2010-3

出版时间：天津科技翻译出版公司

作者：陈颖 编

页数：87

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>

<<大蒜的综合利用与实用加工技术>>

前言

随着人类文明的进步,科技与经济的发展,高新技术广泛应用在食品工业中,食品不仅用以饱腹、营养和满足口味,而且还能达到有利于身心、改善健康的目的。

大蒜作为日常生活中不可缺少的一种调味品,其中含有糖类、蛋白质、脂肪、粗纤维、微量元素、维生素、大蒜辣素等多种营养成分,不仅可防治多种疾病,而且对多种致病菌都有抑制或杀灭作用。其中所含的蒜素和大蒜SOD,能起到预防癌症、增强人体免疫功能的作用。

我国是世界上最主要的大蒜生产国,大蒜种植面积和产量均居世界首位。

自2000年以来,我国大蒜产量和出口量均占世界的60%以上,且呈逐年上升趋势,2006年产量占世界的75.4%,出口量占世界的90.0%。

然而,目前我国的大蒜消费多为直接食用,进行深加工的大蒜产品比较少,大蒜出口主要为初级产品和原料性产品。

国内的大蒜加工也以粗加工、初加工为主,加工工艺简单,科技含量低,附加值低,远远不能满足国际市场对大蒜精深加工产品的需求。

<<大蒜的综合利用与实用加工技术>>

内容概要

《大蒜的综合利用与实用加工技术》立足中国北方农村和农业生产实际，兼顾全国农业生产的特点，以推广知识、指导生产、科学经营为宗旨，以多年、多领域的科研、生产实践经验为基础，突出科学性、实用性、新颖性。

语言通俗易懂，图文并茂，尽量做到“看得懂、学得会、用得上”。

本丛书涉及种植、养殖、农产品加工、农产品流通与经营、休闲农业、资源与环境等多个领域，使农民在家就可以走进专家的“课堂”，学到想要了解的知识，掌握需要的技能，解决遇到的实际难题。

<<大蒜的综合利用与实用加工技术>>

作者简介

陈颖，毕业于中国农业大学园艺学院，现为南开大学环境工程与科学学院在职硕士，助理研究员，长期从事食品微生物及食品加工学的研究工作。
主持参加各级项目8项，获授权发明专利1项，发表论文20余篇。

<<大蒜的综合利用与实用加工技术>>

书籍目录

第一章 概述第一节 大蒜的营养与药用价值一、大蒜的食用价值二、大蒜的药用价值及保健功能(一) 杀菌(二) 保护心血管系统(三) 抗肿瘤(四) 保护肝脏(五) 调节血糖水平(六) 延缓衰老第二节 大蒜的研究现状第三节 大蒜的应用前景第二章 大蒜的形态特征与功能特点第一节 大蒜的形态特征一、根二、鳞茎三、花茎(蒜薹)四、叶第二节 大蒜的生长发育过程一、出苗期二、幼苗期三、花芽及鳞芽分化期四、花茎(蒜薹)伸长期五、生理休眠期第三节 大蒜对栽培条件的要求一、温度二、光照三、水分四、土壤五、肥料第三章 大蒜的功能成分及品种介绍第一节 大蒜的功能成分一、糖类二、脂类化合物三、氨基酸四、酶类五、凝集素六、维生素七、矿物质第二节 大蒜的分类及优质品种介绍一、苍山大蒜二、太仓白蒜三、嘉祥大蒜四、苏联红皮蒜五、嘉定蒜六、普宁大蒜七、普陀大蒜八、天津六瓣红九、伊宁红皮十、阿城紫皮蒜十一、土城大瓣十二、银川紫皮第四章 大蒜的脱皮、脱臭技术第一节 大蒜的脱皮工艺及设备一、手工去皮二、热力去皮三、溶剂脱皮(一) 原理(二) 工艺流程(三) 操作方法四、机械去皮(一) 原理(二) 分类第二节 大蒜脱臭技术一、灭酶脱臭法(一) 微波脱臭法(二) 植物油脱臭(三) 醇类加热脱臭法(四) 半胱氨酸+硫酸铜+柠檬酸低温脱臭法二、吸附脱臭法(一) 蜂蜜脱臭法(二) 醋酸和盐加热脱臭法(三) 胡椒粉脱臭法(四) 碳酸盐脱臭法(五) 茶叶脱臭法三、超临界二氧化碳脱臭法四、其他脱臭法第五章 蒜薹系列产品的加工一、盐腌蒜薹(一) 原料(二) 制作二、泡蒜薹(一) 原料(二) 制作三、糖醋蒜薹四、酱蒜薹五、咸辣蒜薹六、蒜薹罐头(一) 原料选择与处理(二) 烫漂.....第六章 蒜头系列产品的加工工艺第七章 大蒜生物活性物质的提取与开发利用

<<大蒜的综合利用与实用加工技术>>

章节摘录

二、大蒜多糖的开发利用 大蒜多糖属于菊糖类的果聚糖，也应当与菊糖一样，具有类菊糖的一般作用。

（一）作为保健食品 许多研究已经表明，果聚糖具有抗癌、免疫调节、降低胆固醇、调节肠道微生物生态的组成、增生双歧杆菌和乳酸杆菌、预防龋齿、预防和治疗便秘、促进钙的吸收等功能性作用。

（二）作为食品、化妆品等的添加剂 果聚糖具有较好的水溶性，强吸湿性，较强的热稳定性，较强的黏性和特殊的凝胶特性等。

果聚糖的性质使其被广泛应用于食品、化妆品等行业，如菊糖在食品、化妆品领域中被用作质构改良剂，饮料的增稠剂和强化剂，保湿剂。

还可以通过降低食品、化妆品的水分活度值，延长食品、化妆品的保质期等。

近年来，果聚糖的开发利用受到国际食品界的高度重视，并成功应用在焙烤食品、糖果、乳制品、饮料以及调味料等领域。

果聚糖在食品中的主要用途如下：改善低能量冰淇淋的质构和口感；保持饮料稳定，增强饮料口感；替代焙烤食品中的脂肪和糖分，提高焙烤食品的松脆性；改善肉制品的持水性；保持低能量食品的品质稳定性等。

<<大蒜的综合利用与实用加工技术>>

编辑推荐

《大蒜的综合利用与实用加工技术》基于大蒜广阔的国内和国际市场前景，系统地论述了大蒜的营养价值和系列产品加工技术及生产工艺，尤其是深加工关键技术，旨在提高大蒜产业化水平，提高大蒜产业整体效益。

大蒜制品前景广阔，所以要大力运用高科技提高大蒜产品的品质和产量，拓展更大的国际市场空间。

<<大蒜的综合利用与实用加工技术>>

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>