

<<农产品实用加工技术（全3册）>>

图书基本信息

书名：<<农产品实用加工技术（全3册）>>

13位ISBN编号：9787543328983

10位ISBN编号：7543328984

出版时间：2011-4

出版时间：李淑芳 天津科技翻译出版公司 (2011-04出版)

作者：李淑芳 编

页数：227

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>

## &lt;&lt;农产品实用加工技术 (全3册)&gt;&gt;

## 内容概要

《农产品实用加工技术(套装共3册)》主要包括:《农产品实用加工技术:小浆果加工与综合利用》、《农产品实用加工技术:食药菌活性物质的提取与应用》、《农产品实用加工技术:山楂综合加工利用》三本。

《农产品实用加工技术:小浆果加工与综合利用》: 本书主要介绍草莓、树莓、蓝莓这三种小浆果,首先分别介绍其营养价值、保健功效、经济价值及其种类和主要品种等;其次,鉴于小浆果柔嫩多汁,采收及采后管理与其他果实差别较大,本书着重介绍了其采收方式、标准以及采后冷却、包装、贮藏、运输各环节的管理方法和注意事项,为加工高品质小浆果产品提供保障;最后,由于小浆果不耐贮,对小浆果产品果汁、果酱、果酒、罐头、干制、速冻等主要加工技术以及小浆果的副产物(如色素、有效成分提取、树莓叶茶等)的利用技术分别进行理论知识普及和举例,以提高浆果利用率,促进产业发展。

《农产品实用加工技术:食药菌活性物质的提取与应用》: 食药菌不仅口感鲜美,营养价值丰富,还含有多种活性成分,极具保健和药用功效。特别是近年来随着食药菌多糖提取技术的研究,具有药用价值的大型真菌受到国内外众多研究人员的关注。

目前,市场上以食药菌活性功能成分为原料开发的功能性食品、保健品、药品种类众多,来源丰富。这些产品的研制开发不仅提高了食药菌产品的附加值,还提升了其产品的竞争力,为广大菇农致富提供了新的空间。

为了普及食药菌活性成分提取技术,推广生产,我们通过总结长期的生产实践经验编写了此书,希望能为广大读者提供有益参考。

本书共分六章,主要介绍食药菌的概念;常见的食药菌;主要活性物质及其药用价值;主要活性物质的提取方法;天然产物提取、分离新技术在食药菌上的应用;食药菌活性物质的开发利用。

《农产品实用加工技术:山楂综合加工利用》: 我国把山楂作为药物使用的历史是很悠久的,很多古代文献都有记载。

山楂性味酸、甘、微温,归脾、胃、肝经。

《本草纲目》说:“山楂化饮食,消肉积,症瘕,痰饮,痞满吞酸,滞血痛胀。

”《随息居饮食谱》记载:“山楂醒脾气,消肉食,破淤血,散洁消胀,解酒化痰,除疝积,止泻痢。”自古以来,医家认为山楂功擅助脾健胃,促进消化,是消油腻食积滞之要药;也用于产后淤阻腹痛、恶露不尽,以及疝气偏坠胀痛等。

山楂果实营养价值很高,含有丰富的维生素、蛋白质、脂肪、碳水化合物、钙、磷、铁等19种营养物质,其中维生素的含量仅次于鲜桃和猕猴桃。

研究还发现,山楂中含有柠檬酸、金丝桃苷、牡荆苷内脂、解脂酶、黄酮类和萜类等药用成分。

黄酮类化合物具有降压、降血脂、增加冠脉流量、强心、抗心率不齐等作用,可清除人体内的自由基,具有抗癌防癌、抗氧化、抗病毒等生物活性及药理作用,对人类肿瘤、衰老、心血管病等治疗和预防有重要的意义。

<<农产品实用加工技术（全3册）>>

作者简介

李淑芳，硕士，助理研究员，于天津市林业果树研究所从事农产品加工及天然产物提取研究，近年以食用菌深加工和功效成分提取研究为主，曾参加多项国家级、省部级项目，发表论文10余篇，其中“灵芝多糖含量的苯酚—硫酸法检测研究”获得天津市农业科学院侯锋科技论文奖三等奖。

## <<农产品实用加工技术 (全3册)>>

### 书籍目录

《小浆果加工与综合利用》目录：第一章小浆果概述 第一节草莓 一、草莓的营养价值 二、草莓的保健价值和经济价值 三、草莓的种类和品种 第二节树莓 一、树莓的营养价值 二、树莓的保健价值 三、树莓的种类和品种 四、我国树莓产业的发展前景和展望 第三节蓝莓 一、蓝莓的营养价值 二、蓝莓的保健作用 三、蓝莓的主要品种 第二章小浆果的采收及贮藏 第一节采收 一、小浆果成熟度判断 二、小浆果的采收方式 三、小浆果的采收原则 四、小浆果采摘的注意事项 第二节包装、运输 一、手工采收果实的冷却、包装 二、机械采收果实的去杂分级 三、保鲜运输 第三节贮藏 一、小浆果的贮藏方法 二、小浆果的适宜贮藏条件 第三章小浆果的加工技术 第一节果酱加工 一、草莓酱的规格类型 二、草莓酱的食用方法 三、高糖草莓酱的加工工艺 四、低糖草莓酱的加工工艺 五、影响草莓酱质量的因素 第二节果汁加工 一、树莓果汁 二、天然草莓带肉果汁 第三节酿造加工 一、甜型蓝莓酒 二、草莓汁发酵乳 第四节速冻加工 一、草莓速冻工艺（加糖） 二、树莓速冻工艺（不加糖） 第五节干制加工 一、草莓干 二、冷干草莓丁 三、喷雾干燥草莓粉 第四章小浆果的综合利用 一、草莓冷冻果的综合加工 二、树莓的综合利用与有效成分的提取 三、蓝莓的综合加工与有效成分的提取利用 ..... 《食药用菌活性物质的提取与应用》 《山楂综合加工利用》

## 章节摘录

版权页：插图：四、我国树莓产业的发展前景和展望 欧洲、北美是树莓栽培历史较早、面积和产量较高的地区。

根据联合国粮农组织统计，世界上有32个国家栽培树莓。

大面积栽培主要集中在波兰、南斯拉夫、美国和英国。

最近几年，智利利用南半球的气候优势，发展迅速。

世界红树莓栽培面积约5万公顷，总产量仅30万吨。

美国是树莓生产大国，栽培面积近8000公顷，总产1.5万吨，总产值近6000万美元。

但美国还是树莓消费大国，每年从欧洲、智利、加拿大大量进口，进口量在1.5万吨左右。

树莓是小灌木，在定植后翌年便开始结果，第三年进入盛果期，第四、第五年产量达到最高峰，丰产和稳产年限可达10年以上。

树莓繁殖容易，栽培管理也比较简单，稍加管理就可丰产，是经济价值较高的果树，深受广大果农的喜爱。

随着当前果业结构的调整，新品种的选育和引进以及人们对果品多样化的需求，树莓的栽培和生产将飞速发展。

目前，人们对果品消费的要求，正在经历从第一代和第二代水果向高质量水果消费的过渡转型时期。随着生活水平的进一步提高，人们的消费观念开始发生变化，并开始追求风味、口感俱佳、营养丰富、具有食疗保健作用的新型水果及其加工产品。

特别是人们对果汁饮料的需求正逐渐增多。

速冻技术可克服树莓不耐贮藏的缺点，便于贮藏运输，延长市场供应和加工期，树莓从鲜食到加工的多用途具有生机勃勃的发展潜力。

因此，栽培树莓具有极高的综合生产效率，加之物以稀为贵和优质优价，便随之带来了很高的经济效益。

第三节 蓝莓 蓝莓又称越橘、蓝浆果，杜鹃花科越橘属，多年生落叶或常绿灌木或小灌木树种，是最重要的四种新兴小果类果树之一，原产于北美。

越橘属植物的果实被采摘食用已有几千年的历史，但严格说来，实现人工驯化栽培的历史还不到100年。

到目前为止，野生资源的蕴藏量和利用量仍占蓝浆果总生产量的40%。

美洲南北战争时期，蓝浆果加工品被作为军需品运送到军队中去。

战后，经过良种选育，逐渐形成了几个主要的产业：高丛蓝浆果业、矮丛蓝浆果业、兔眼蓝浆果业和蔓越橘业。

目前的现状是，高丛蓝浆果和兔眼蓝浆果已经人工驯化栽培，矮丛蓝浆果和蔓越橘尚处于野生和半野生状况，并正向野生利用和栽培化综合经营过渡。

<<农产品实用加工技术（全3册）>>

编辑推荐

《农产品实用加工技术(套装共3册)》内容丰富，资料翔实，数据清晰，语言简洁，风格质朴，可读性、实用性强，是一本很重要的农业科技文献。

<<农产品实用加工技术（全3册）>>

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>