

<<中国白茶>>

图书基本信息

书名：<<中国白茶>>

13位ISBN编号：9787561525067

10位ISBN编号：7561525060

出版时间：2006-9

出版时间：福建厦门大学

作者：袁弟顺

页数：235

字数：387000

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>

## <<中国白茶>>

### 内容概要

本书是在本人的博士研究生导师、农产品品质学专家郑金贵教授的精心指导下完成的，为了本书的出版，导师倾注了大量的心血、提供了许多极其宝贵的意见和建议。

本书包含了作者的博士学位论文的部分内容，并收集了国内外有关白茶的研究成果。全书共十章，分别介绍了白茶的历史、栽培、采摘与鲜叶、初制加工技术、精制与深加工、品质化学、品质检验与调控、保健品质、有机白茶生产技术以及白茶的文学艺术等，并附白茶图谱等彩图77张以及福建省地方标准——白茶标准综合体。本书应该是目前国内外有关传统白茶的较为系统的论著。

## &lt;&lt;中国白茶&gt;&gt;

## 书籍目录

前言白茶概述第一章 白茶的历史 第一节 概述 第二节 白茶发展史第二章 白茶的栽培 第一节 适制白茶的茶树品种 第二节 白茶茶树的生物学特性 第三节 白茶产地的生态环境 第四节 白茶茶树的繁育与种植第三章 白茶采摘与鲜叶 第一节 白茶采摘 第二节 白茶鲜叶的主要化学成分 第三节 白茶鲜叶质量 第四节 白茶鲜叶管理技术第四章 白茶初制加工技术 第一节 概述 第二节 白茶的萎凋与干燥技术 第三节 白毫银针的初制技术 第四节 白牡丹、贡眉、寿眉的初制技术 第五节 白茶新工艺制法 第六节 其他白茶初制技术 第七节 白茶初制的技术关键第五章 白茶的精制与深加工 第一节 概述 第二节 白茶精加工技术 第三节 白茶的深加工技术第六章 白茶品质化学 第一节 白茶加工过程的酶 第二节 白茶制造过程的多酚类 第三节 白茶加工过程的茶黄素、茶红素、茶褐素 第四节 白茶加工过程的叶绿素 第五节 白茶制造过程的芳香物质 第六节 白茶制造过程的糖类物质 第七节 白茶加工过程的氨基酸与咖啡碱 第八节 白茶干燥过程的化学变化 第九节 白茶贮藏过程的化学变化第七章 白茶品质检验与调控 第一节 白茶审评用具与程序 第二节 白茶审评 第三节 白茶标准样 第四节 白茶检验 第五节 白茶的品质调控第八章 白茶的保健品质 第一节 白茶主要功能性成分 第二节 白茶的主要生理功能 第三节 国内有关白茶保健品质的研究 第四节 国外有关白茶保健品质的研究第九章 有机白茶生产技术 第一节 有机白茶茶园建设 第二节 有机白茶茶园的土壤管理 第三节 有机白茶茶园病虫害的控制 第四节 有机白茶的加工第十章 白茶的文学艺术 第一节 福鼎大白茶茶艺解说词 第二节 一种白茶千种味 第三节 白茶的意境 第四节 白茶茶道的基本内容附录 福建省地方标准——白茶标准综合体

<<中国白茶>>

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>