

<<中国辛香料植物资源开发与利用>>

图书基本信息

书名：<<中国辛香料植物资源开发与利用>>

13位ISBN编号：9787564106461

10位ISBN编号：7564106468

出版时间：2007-9

出版时间：东南大学

作者：张卫明

页数：721

字数：1184000

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>

<<中国辛香料植物资源开发与利用>>

内容概要

我国饮食文化有着悠久的历史，其中辛香料在饮食烹调中起着关键性的作用。

我国“十五”国家科技攻关计划——“特产资源高效利用与产业化研究”项目和“十一五”国家支撑计划——“农林特产资源高效开发利用技术研究”项目中均将辛香料资源研究列为重点课题。

在进行这些课题研究的同时，广泛收集国内外资料，汇集成本书。

本书共收载了辛香料134种，涉及的植物种类200余种，每种辛香料从植物种类、生态环境、利用简史、现代利用状况、产品开发、综合利用、标准化和栽培技术要点等方面作了比较全面的介绍。

目前它是我国一部系统的全面介绍辛香料方面的专著。

该专著适合从事辛香料种植业、加工业、贮运、销售及烹调的专业人士、科技人员、管理人员和爱好者阅读。

对有关高等院校师生和科研院所科研人员亦有参考价值。

<<中国辛香料植物资源开发与利用>>

书籍目录

一 部论 一、概论 1. 食用香料植物历史沿革 (1)中国古代食用香料植物利用概况 (2)印度等热带食用香料植物与欧洲香料贸易 (3)中国食用香料的国际贸易史 2. 食用香料植物的含义 (1)食用香料植物的定义 (2)食用香料植物和调味料 (3)食用香料植物与香料植物 (4)食用香料植物与中草药 3. 世界食用香料植物的生产与消费概况 (1)世界食用香料植物的生产概况 (2)世界食用香料植物的贸易与消费状况 二、我国辛香料植物资源概况 1. 辛香料植物的分类 2. 我国辛香料植物资源概况 三、辛香料植物的主要成分及其应用 1. 主要辛香料植物的性质和成香、调味成分 2. 辛香料植物利用价值和主要用途 (1)辛香料在食品加工中的作用 (2)辛香料的保健、药用功效 3. 辛香料产品形式及其应用 (1)不同辛香料在食品加工中的应用 (2)辛香料产品及其应用 四、辛香料加工技术及其发展 1. 常用辛香料加工技术 (1)辛香料的干制 (2)辛香料的粉碎、灭菌及混合 (3)辛香料的发酵 (4)辛香料精油的提取及其设备 (5)辛香料油树脂的提取及其设备 (6)辛香料浸膏、净油、酊剂的生产 (7)辛香料乳化液的制作 2. 现代加工技术在辛香料产品中的应用 (1)冷冻干燥技术 (2)超微粉碎技术 (3)CO₂超临界萃取技术 (4)分子蒸馏技术 (5)微胶囊化技术 3. 辛香料加工技术与新产品开发举例 (1)胡椒加工技术 (2)生姜油树脂的加工 (3)辣椒的深加工及其产品 (4)茴香油微胶囊的制备方法 (5)大蒜油微胶囊的制作 五、辛香料植物产品质量与标准化 1. 辛香料植物有效成分的变动 2. 辛香料植物产品质量与标准 3. 有关辛香料的标准、法规、条例与国际贸易 4. 辛香料植物产品质量检测项目及方法 5. 辛香料特征成分的测定 6. 辛香料植物原料质量控制与标准化生产 六、我国辛香料发展战略展望 1. 我国辛香料加工现状与存在的问题 2. 高效利用技术途径和关键性技术体系 (1)高效利用的技术途径 (2)关键技术体系 (3)高新产品对上下游技术的要求和影响 3. 辛香料的国内外市场情况 (1)国内外市场总体情况 (2)国内外市场发展趋势 (3)辛香料贸易市场的发展策略 4. 我国辛香料发展战略 (1)辛香料资源发展的重要性和必要性 (2)辛香料植物资源的发展规划、二 各论主要参考文献附录中文索引拉丁名索引

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>