第一图书网, tushu007.com

<<红葡萄酒的家庭酿制与养生>>

图书基本信息

书名：<<红葡萄酒的家庭酿制与养生>>

13位ISBN编号：9787565500275

10位ISBN编号：7565500275

出版时间：2010-9

出版时间：中国农业大学出版社

作者：李敬伯

页数：63

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

前言

我国幅员辽阔，物产丰富，大江南北、黄河两岸，特别是新疆地区，盛产各类葡萄，不但i味美可口，而且富含各种营养素。
祖国医学论证：葡萄有补肾、壮腰、益血、降压、养胃、养颜之功效。
每年夏、秋季葡萄鲜果大量上市，可是在一般家庭日常生活中，一年到头吃到新鲜葡萄也并非易事。
怎样才能常年受益于葡萄的保健功能呢？
通过自制葡萄酒，每天适量饮用，就可以达到这个目的。
通过多年实践，结合现代科学知识，参照前人的传统经验，经反复试验，我摸索出一整套家庭自酿红葡萄酒的操作方法并积累了丰富的经验。
酿制出来的葡萄酒不仅酒质高尚，口感特别好，营养价值高，是市场上的同类红葡萄酒所不能比拟的，而且造价低廉，成本仅是市场销售价的1／4或更低，可以说是真正的价廉物美。
最近两年，许多同事、邻居、朋友以及经营水果的商家、素不相识的路人，甚至旅游途中结识的伙伴，都不断向我咨询家庭自制红葡萄酒的“秘方”，通过实践，他们中有很多人已酿制出品质很好的葡萄酒了。
一传十，十传百，不断有人向我求索相关资料，因此，我就有了将自己多年积累的经验和一整套操作技术总结成册的构想。
在本书编写过程中，得到苏州大学医学博士、主任医师李文教授及东北师范大学王作先教授、射阳医学会副主任中药师储农先生的指导和帮助，射阳医院周志东副主任技师、胡明主任、王家伟主任、林霞副主任技师、茅锦飞主管技师帮助检测葡萄酒中的各项生化指标数据、进行细菌培养及无菌试验，在此一并表示衷心的感谢。
我乐于利用业余时间探索研究红葡萄酒的酿造技术，历经十多年积累了一些经验.以一己之见为自酿酒爱好者抛砖引玉，为传播科学保健知识和朋友们的健康长寿尽微薄之力，这正是我的心愿所在，书中如有不妥之处，敬请有识之士拨冗赐教。

内容概要

葡萄有补肾、壮腰、益血、降压、养胃、养颜之功效c。
每年夏、秋季葡萄鲜果大量上市，可是在一般家庭日常生活中，一年到头吃到新鲜葡萄也并非易事。
怎样才能常年受益于葡萄的保健功能呢？
通过自制葡萄酒，每天适量饮用，就可以达到这个目的。
　本书深入浅出地介绍了红葡萄酒的家酿方法，带领大家悠游于自己酿制红酒的欢愉，了解和认识这一带着神秘和浪漫色彩的饮品，尽情享受红酒带来的健康与快乐。

作者简介

李敬伯，1934年生人，1952年毕业于江苏省苏北卫生学校，曾任射阳医院检验科主任、副主任技师，从事医学检验技术工作五十年，撰写医学论文数十篇，多次荣获省、市、县科技奖。

书籍目录

概述一、基本原理二、基本技术三、基本原料四、葡萄酒的主要分类五、红葡萄酒的防病保健功用六、家庭如何酿制红葡萄酒七、科学饮用红葡萄酒八、自酿红葡萄酒加糖的依据和计算方法九、红葡萄酒调配家酿红葡萄酒操作程序图解家酿红葡萄酒酿酒口诀家酿红葡萄酒操作DVD

章节摘录

插图：近十多年来，随着生活水平的不断提高和科学保健知识的普及，强身健体，防病于未然，已被大家所共识，把红葡萄酒作为“ 健康最佳饮品 ”的概念已深入人心。
悄然兴起的家庭酿制红葡萄酒，正可谓是应时应运而生，这是十分可喜的现象。
“ 亲自酿造、动手动脑、简单易行、成本低廉、美味可口、醇香绵甜、保健强身、防治疾患、陶冶情操、净化心灵、休闲养生、其乐无穷 ”，这是笔者对自制红葡萄酒的亲身体会。
新鲜成熟的紫葡萄经无氧酵解和发酵，不但保留了原有的各种营养成分，而且增加了许多营养素。
如原葡萄鲜果中所含氨基酸只有19种，而经发酵后酿出的红葡萄酒中含氨基酸22种（见表4）。
另外葡萄酒中还有许多营养物质，如有机化合物和微量元素等，在此特别要提到的就是白藜芦醇（resveratrol）、栎皮黄素、花色素等化合物，它们对癌细胞的形成和发育能起到抑制作用，可以使实验鼠的乳腺癌肿块缩小。
这个发现曾震动了科学界，为预防和治疗癌症带来了福音。
青霉素发明者、诺贝尔医学生理学奖得主亚历山大·弗莱明说过：“ 青霉素可以治病，葡萄酒可以防病。
”发酵之父、法国科学家巴斯德说过：“ 葡萄酒是最健康、最卫生的饮料。
”在日常生活中每天饮用适量的红葡萄酒，不但可以强身健体，而且可以防治多种疾病，真是一举多得。

第一图书网, tushu007.com

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