

<<蜂产品深加工与配方技术>>

图书基本信息

书名：<<蜂产品深加工与配方技术>>

13位ISBN编号：9787801677181

10位ISBN编号：7801677188

出版时间：2005-1

出版时间：中国农业科技

作者：闫继红 编

页数：455

字数：400000

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>

## <<蜂产品深加工与配方技术>>

### 内容概要

本书由中国养蜂学会蜂产品专业委员会委托编写。

在编写的过程中，作者参阅了大量国内外有关的文献资料，并采撷精华，在此基础上倾心编著。

为了增强本书的可读性，我们力求内容全面新颖，加工方法适用，工艺流程清晰而不深奥，尽量做到使各层面读者都能读懂、学会。

本书适合广大蜂业生产者、经营者、蜂产品加工企业广大员工阅读，也适合蜂业科研院所、食品业工作者以及蜂业爱好者参阅。

本书共分为九章，内容涵盖了所有蜜蜂产品。

对每一种蜂产品，在全面介绍来源、特性、成分之后，着重介绍深加工技术和配方工艺，只要有一定的设备，拿来就可以投产，这就为欲在这方面有所作为的蜂业工作者提供了一条捷径。

## <<蜂产品深加工与配方技术>>

### 书籍目录

第一章 绪论 第一节 蜂产品加工的发展趋势 第二节 蜂产品加工企业与国际接轨势在必行第二章 蜂产品加工的新技术 第一节 超微细粉化技术 第二节 膜分离分析 第三节 CO<sub>2</sub>超临界流体萃取技术 第四节 高静压技术 第五节 微胶囊化技术 第六节 干燥技术 第七节 辐照技术 第八节 特殊浸提技术 第九节 蜂产品包装新技术 第十节 产品新剂型 附录：利用专利文献信息开发新产品、新技术第三章 蜂蜜的加工技术与配方 第一节 蜂蜜的概述 第二节 蜂蜜的初加工技术与配方 第三节 蜂蜜的精加工技术与配方 第四节 蜂蜜的部分专利 第五节 蜂蜜的保健配方第四章 蜂王浆的加工技术与配方 第一节 蜂王浆的概述 第二节 蜂王浆的初加工技术及配方介绍 第三节 蜂王浆的深加工技术与配方介绍 第四节 蜂王浆的部分专利第五章 蜂花粉的加工技术与配方 第一节 蜂花粉的概述 第二节 蜂花粉的初加工技术 第三节 蜂花粉的精加工技术与配方 第四节 蜂花粉的部分专利第六章 蜂胶的加工技术与配方 第一节 蜂胶概述 第二节 蜂胶的初加工技术.....第七章 蜂毒的加工技术与配方第八章 蜂蜡的加工技术第九章 蜜蜂幼虫、雄蜂蛹的加工技术与配方附件一：卫生部公布药食同源物品可用于保健食品物品名单附件二：蜂产品加工生产普通制剂设备简介主要参考文献

<<蜂产品深加工与配方技术>>

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>