第一图书网, tushu007.com

<<小杂粮营养价值与综合利用>>

图书基本信息

书名：<<小杂粮营养价值与综合利用>>

13位ISBN编号：9787802338654

10位ISBN编号：7802338654

出版时间：2009-4

出版时间：邢亚静、崔春香、李荫藩、 张耀文 中国农业科学技术出版社 (2009-04出版)

作者：邢亚静 等 著

页数：359

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

第一图书网, tushu007.com

<<小杂粮营养价值与综合利用>>

内容概要

《小杂粮营养价值与综合利用》书在一定程度上反映了中国小杂粮研究和加工方面的新水平，是迄今为止我国第一部较为全面、系统、深入、集中地介绍小杂粮营养价值、保健功效和综合利用的专著，它贴近实际，贴近生活，贴近群众，不失为一部有益于人类健康的好书。

第一图书网, tushu007.com

<<小杂粮营养价值与综合利用>>

书籍目录

第一章 谷子第一节 营养价值第二节 综合利用第三节 传统风味食品第二章 高粱第一节 营养价值第二节 综合利用第三节 传统风味食品第三章 马铃薯第一节 营养价值第二节 综合利用第三节 传统风味美食第四章 大豆第一节 营养价值第二节 综合利用第三节 传统风味食品第五章 燕麦第一节 营养价值第二节 综合利用第三节 传统风味食品第六章 荞麦第一节 营养价值第二节 综合利用第三节 传统风味小吃第七章 黍稷第一节 营养价值第二节 综合利用第三节 传统风味食品第八章 豌豆第一节 营养价值第二节 综合利用第三节 传统风味食品第九章 红小豆第一节 营养价值第二节 综合利用第三节 传统风味食品第十章 绿豆第一节 营养价值第二节 综合利用第三节 传统风味食品第十一章 菜豆第一节 营养价值第二节 综合利用第三节 传统风味食品第十二章 蚕豆第一节 营养价值第二节 综合利用第三节 传统风味食品第十三章 黑粒小麦第一节 营养价值第二节 综合利用第三节 传统风味食品第十四章 黑玉米第一节 营养价值第二节 综合利用第三节 传统风味食品参考文献编后语

第一图书网, tushu007.com

<<小杂粮营养价值与综合利用>>

章节摘录

第一章 谷子　　第一节 营养价值　　（一）蛋白质与氨基酸　　蛋白质和各种必需氨基酸是人类营养和维持生命活动不可缺少的营养物质。
根据联合国粮农组织和世界卫生组织（FA0／WAO）推荐，人的理想营养构成为蛋白质12%、脂肪30%、碳水化合物58%。
谷子蛋白质含量丰富，主要贮存在胚和胚乳中。
谷子蛋白质的组成包括清蛋白、球蛋白、醇溶蛋白和谷蛋白。
我国谷子蛋白质含量平均在11.5%左右（表1—1），品种之间具有较大的差异。
据中国农业科学院作物品种资源研究所综合分析室对北方主要产谷区的省、地38个科研单位征集的312个样品品种进行分析的结果，小米蛋白质平均含量为11.42%，变幅在7.25%～17.5%，含量在10%～15%的占72.6%；10%以下的占24.5%；15%以上的占2.9%。
　　谷子蛋白质主要由17种氨基酸组成。
各种氨基酸的含量差异很大。
谷氨酸、亮氨酸、丙氨酸、脯氨酸、天门冬氨酸构成了谷子氨基酸的主要组成部分，占总量的58.95%。
必需氨基酸总量为3 262.8m9／g，占整个氨基酸总量的41.9%。
　　……

第一图书网, tushu007.com

<<小杂粮营养价值与综合利用>>

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