第一图书网, tushu007.com

<<花生贮藏与加工新技术>>

图书基本信息

书名：<<花生贮藏与加工新技术>>

13位ISBN编号：9787109101036

10位ISBN编号：7109101037

出版时间：2005-6

出版时间：中国农业出版社

作者：尹秀波 编

页数：71

字数：60000

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

内容概要

花生是重要的食品工业原料，含有生物活性成分，营养保健价值高，是食品、油脂、蛋白质提取、医药保健产品开发和化工产品加工的原料，利用花生可以开发300多种产品。
发展花生产业，有助于满足中国食物和饲料蛋白不断增长的需求。
花生加工的一些副产品及茎叶是优质的家畜饲料，可为中国畜牧业生产肉奶蛋提供保障。
花生初级产品价格居中国七大粮油作物首位，单位面积收益率高，对农民增收作用较大。
花生产业有望成为中国农村新的经济增长点。
　随着人民生活水平的提高，人们对食品营养有了新的认识，对食品加工有了越来越高的要求。
20世纪90年代初以来，国际营养学领域取得了意外的重要研究发现，即经常食用花生等坚果类食物，能明显降低现代"文明病"的发病率，显著改善人体的营养健康状况。
花生和大豆一样，是人们健身增寿的食疗保健佳品，被人们誉为"植物肉"。
目前，花生进口市场对进口花生的要求各不相同，花生正在向专用化方向发展。
　本书详细介绍了花生的安全贮藏方法、花生的营养价值以及花生加工的各项技术。
花生的加工包括花生油的加工及精炼、花生食品的加工、花生蛋白质的加工利用、花生饼粕、花生壳、花生茎叶等副产品的综合加工利用。

书籍目录

出版说明前言一、花生的贮藏 （一）花生的安全贮藏 （二）贮藏期的营养损失与预防二、花生的营养 （一）花生有助于改善中国居民的膳食结构 （二）花生有助于改善国民营养素不良状况 （三）花生有且国土预防疾病和降低发病率三、花生的加工 （一）花生榨油 （二）花生食品的加工 （三）花生蛋白质的加工利用 （四）油脂的精炼 （五）花生油脚及皂脚的利用 （六）花生饼粕的综合利用 （七）花生壳的综合利用 （八）花生茎叶的利用主要参考文献

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