

<<汉麻籽综合利用加工技术>>

图书基本信息

书名：<<汉麻籽综合利用加工技术>>

13位ISBN编号：9787501980116

10位ISBN编号：750198011X

出版时间：2010-12

出版时间：中国轻工业出版社

作者：张建春

页数：386

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>

<<汉麻籽综合利用加工技术>>

内容概要

《汉麻籽综合利用加工技术》是一部全面介绍汉麻籽加工和综合利用的著作，内容涉及国内外汉麻籽综合利用现状，我国的汉麻籽资源品种及分布，汉麻籽油、汉麻蛋白及抗氧化肽的性质及制备，汉麻籽综合利用生产示范线，汉麻籽成分在食品、化妆品和代用能源上的应用，汉麻籽壳的综合利用等，共九章。

全书理论联系实际，内容丰富，专业性强，涵盖了汉麻籽加工和综合利用的各个方面，反映了总后勤部军需装备研究所军用汉麻材料研究中心对汉麻籽加工和综合利用专题研究的创新成果，适合食品、轻工、化工、农业等行业的工程技术人员和相关大专院校师生使用。

<<汉麻籽综合利用加工技术>>

书籍目录

- 1 国内外汉麻籽加工技术及综合利用现状1.1 概述1.1.1 汉麻的起源1.1.2 汉麻的传播1.2 汉麻籽的形态特征与“药用性”和“食用性”1.2.1 形态特征1.2.2 药用性1.2.3 食用性1.3 汉麻籽的主要化学成分1.3.1 油?含量1.3.2 蛋白质含量1.3.3 总碳水化合物及淀粉、还原糖含量1.3.4 水分和灰分1.3.5 常量元素和微量元素含量1.3.6 维生素含量1.3.7 膳食纤维1.3.8 酚类物质1.3.9 其他成分1.3.10 汉麻籽(仁)与一些作物的营养素含量比较1.4 国内外汉麻籽综合利用?状1.4.1 汉麻籽油制备1.4.2 汉麻籽蛋白质制备1.4.3 汉麻籽壳的利用1.4.4 汉麻籽成分的应用1.5 小结参考文献2 我国汉麻籽的主要品种及分布3 汉麻籽油的性质及制备4 汉麻分离蛋白及抗氧化肽的制备与性质5 汉麻籽综合利用生产示范线6 汉麻籽成分在食品中的应用7 汉麻籽成分在化妆品上的应用8 汉麻籽油在代用能源(生物柴油)上的应用9 汉麻籽壳的综合利用后记 汉麻万顷富中华

<<汉麻籽综合利用加工技术>>

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>