

<<药食兼用食品加工技术>>

图书基本信息

书名：<<药食兼用食品加工技术>>

13位ISBN编号：9787502586881

10位ISBN编号：7502586881

出版时间：2006-7

出版时间：化学工业出版社

作者：许牡丹,陈合/国别：中国大陆

页数：498

字数：463000

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>

<<药食兼用食品加工技术>>

内容概要

本书共十四章，介绍了药食兼用食品的来源、化学成分和功效等；药食兼用食品的特征、发展现状和趋势；重点阐述了药食兼用饮料、罐头、糖果、调味品、果脯蜜饯、干制品、酒、茶、口服液和片、胶囊等食品的加工技术，内容主要包加工原理、加工方法和加工实例。

对所涉及的加工实例力求从原料配方、工艺流程、加工方法、质量指标及产品特性等方面进行介绍。

本书信息量大，通俗易懂，可操作性强。

可为读者广开思路，结合本企业实际研发新产品。

本书适合从事药食两用食品研发、生产的技术人员阅读参考。

<<药食兼用食品加工技术>>

书籍目录

第一章 绪论 一、药食兼用食品的起源与发展 二、药食兼用食品的特征 三、药食兼用食品的分类 四、药食兼用食品的功效 五、药食兼用食品的研究与发展趋势 第二章 既是食品又是药品的物品及其特性 一、我国卫生部规定的既是食品又是药品的物品名单 二、既是食品又是药品物品的基本特性 (一)丁香 (二)八角茴香 (三)刀豆 (四)小茴香 (五)小蓟 (六)山药 (七)山楂 (八)马齿苋 (九)乌梢蛇 (十)乌梅 (十一)木瓜 (十二)火麻仁 (十三)代代花 (十四)玉竹 (十五)甘草 (十六)白芷 (十七)白果 (十八)白扁豆 (十九)白扁豆花 (二十)龙眼肉(桂圆) (二十一)决明子 (二十二)百合 (二十三)肉豆蔻 (二十四)肉桂 (二十五)余甘子 (二十六)佛手 (二十七)杏仁(甜、苦) (二十八)沙棘 (二十九)牡蛎 (三十)芡实 (三十一)花椒 (三十二)赤小豆 (三十三)阿胶 (三十四)鸡内金 (三十五)麦芽 (三十六)昆布 (三十七)枣(大枣、酸枣、黑枣) (三十八)罗汉果 (三十九)郁李仁 (四十)金银花 (四十一)青果 (四十二)鱼腥草 (四十三)姜(生姜、干姜) (四十四)枳椇子 (四十五)枸杞子 (四十六)栀子 (四十七)砂仁 (四十八)胖大海 (四十九)茯苓 (五十)香橼 (五十一)香薷 (五十二)桃仁 (五十三)桑叶 (五十四)桑葚 (五十五)橘红 (五十六)桔梗 (五十七)益智仁 (五十八)荷叶 (五十九)莱菔子 (六十)莲子 (六十一)高良姜 (六十二)淡竹叶 (六十三)淡豆豉 (六十四)菊花 (六十五)菊苣 (六十六)黄芥子 (六十七)黄精 (六十八)紫苏叶 (六十九)紫苏籽 (七十)葛根 (七十一)黑芝麻 (七十二)黑胡椒 (七十三)槐米 (七十四)槐花 (七十五)蒲公英 (七十六)蜂蜜 (七十七)榧子 (七十八)酸枣仁 (七十九)鲜白茅根 (八十)鲜芦根 (八十一)蝮蛇 (八十二)橘皮 (八十三)薄荷 (八十四)薏苡仁 (八十五)薤白 (八十六)覆盆子 (八十七)藿香 第三章 药食兼用特色饮料的加工技术 第四章 药食兼用特色酒的加工技术 第五章 药食兼用特色茶的加工技术 第六章 药食兼用干制食品加工技术 第七章 药食兼用果脯蜜饯加工技术 第八章 药食兼用罐头食品加工技术 第九章 药食兼用糖果加工技术 第十章 药食兼用调味品的加工技术 第十一章 药食兼用油脂品加工技术 第十二章 药食兼用微型食品加工技术 第十三章 药食兼用口服液加工技术 第十四章 其他药食兼用食品加工技术 主要参考文献

<<药食兼用食品加工技术>>

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>