第一图书网, tushu007.com

# <<葡萄多酚>>

## 图书基本信息

书名：<<葡萄多酚>>

13位ISBN编号：9787511607652

10位ISBN编号：7511607659

出版时间：2012-9

出版时间：中国农业科学技术出版社

作者：温鹏飞

页数：159

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

《葡萄多酚》共分八章，从多酚的种类和结构入手，首先介绍了葡萄多酚在植株中的分布；其次，分别介绍了葡萄果实发育过程中多酚的积累及其与果实品质的关系、葡萄酒多酚类物质的种类和结构及其对葡萄酒品质的作用、葡萄多酚的分离和纯化及测定技术以及多酚在葡萄果实中的生物合成途径与调控；最后，对葡萄多酚的生理功能及其应用进行了阐述。

# <<葡萄多酚>>

## 书籍目录

第一章　多酚的种类与结构1 酚酸类1.1　对羟基苯甲酸类酚酸1.2　对羟基肉桂酸类酚酸2 二苯乙烯类化合物3 类黄酮类多酚3.1　黄酮类3.2　黄酮醇类3.3　黄烷酮类3.4　黄烷3.5　黄烷醇类3.6　花色苷4 单宁4.1　原花色素4.2　水解单宁5香豆素6木质素第二章　多酚在葡萄植株内的分布1 酚酸类2 二苯乙烯类化合物3 类黄酮类3.1　黄酮类、黄烷酮类及黄烷酮醇类多酚3.2　黄酮醇类3.3　黄烷.　3.醇类3.4　花色苷类3.5　原花色素第三章　葡萄多酚与果实品质1 葡萄果实中的多酚类物质1.1　果皮1.2　种子1.3　果梗1.4　果肉2 葡萄果实发育过程中多酚类物质的积累规律2.1　酚酸类的积累2.2　白藜芦醇的积累2.3　黄烷.3　一醇的积累2.4　黄酮醇的积累2.5　原花色素的积累2.6　花色苷的积累3 影响果实多酚积累的因素3.1　温度对葡萄果实多酚积累的影响3.2　光照对葡萄果实多酚积累的影响3.3　水分对葡萄果实多酚积累的影响3.4　延迟采收对葡萄果实多酚积累的影响4 多酚与葡萄果实品质4.1　多酚与葡萄外观品质4.2　多酚与葡萄内在品质4.3　多酚与葡萄加工品质第四章　葡萄多酚与葡萄酒品质1 葡萄酒中的多酚1.1　酚酸类1.2　类黄酮类1.3　白藜芦醇及其糖苷2 多酚与葡萄酒品质3 影响葡萄酒中多酚的因素3.1　葡萄品种对葡萄酒多酚类物质的影响3.2　葡萄产地对葡萄酒多酚类物质的影响3.3　葡萄生产年份对葡萄酒多酚物质的影响3.4　葡萄酒酿制工艺对葡萄酒多酚类物质的影响第五章　葡萄多酚的提取、纯化及测定1 葡萄多酚的提取1.1　液一液提取1.2　固一液提取1.3　超临界萃取1.4　加压溶液萃取1.5　其他方法2 葡萄多酚的分离和纯化2.1　溶剂萃取法2.2　金属离子沉淀法2.3　树脂吸附法2.4　柱色谱法2.5　膜过滤法3 葡萄多酚的分析与测定3.1　福林一酚法3.2　普鲁士蓝法3.3　香草醛一盐酸法3.4　酸一丁醇法3.5　DMACA法3.6　BSA沉淀法3.7　高效液相色谱法3.8　高速逆流色谱法3.9　毛细管电泳法3.10　质谱3.11　核磁共振第六章　葡萄多酚的生物合成及调控1 葡萄多酚的生物合成1.1　酚酸类多酚的生物合成1.2　类黄酮类多酚的生物合成1.3　二苯乙烯类化合物生物合成2 葡萄多酚生物合成的调控2.1　转录因子对多酚生物合成的调控2.2　环境因子对多酚生物合成的调控第七章　葡萄多酚的生理功能1 抗氧化性1.1　多酚种类与其抗氧化能力1.2　多酚的结构与其抗氧化能力1.3　多酚抗氧化性的评价方法2 清除自由基2.1　活性氧的种类2.2　植物体内活性氧产生及消除机制2.3　多酚清除自由基机理3 离子螯合4 心血管保护作用4.1　多酚与血小板4.2　多酚与LDL4.3　多酚与血管舒张4.4　多酚与细胞黏附分子5 抗癌5.1　抗氧化5.2　多酚与细胞增生5.3　多酚与细胞周期5.4　多酚与细胞凋亡5.5　抗发炎5.6　多酚与血管形成和肿瘤转移第八章　葡萄多酚的应用前景1 葡萄多酚在医药中的应用1.1　动脉粥样硬化1.2　冠心痛1.3　糖尿病1.4　老年痴呆症和帕金森症2 葡萄多酚在食品中的应用2.1　多酚与抗氧化2.2　多酚与防腐

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