

<<中国茶产品加工>>

图书基本信息

书名：<<中国茶产品加工>>

13位ISBN编号：9787547805169

10位ISBN编号：7547805167

出版时间：2011-6

出版时间：上海科技

作者：江用文

页数：733

字数：1000000

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>

<<中国茶产品加工>>

内容概要

本书分12篇共47章，以茶产品的概念进行分类，阐述了茶产品加工的基础理论，系统地介绍了我国六大茶类及其名茶的加工、包装、储运、茶厂设计及设备和质量管理；重点介绍了新型茶以及茶饮料、功能性成分的加工方法，并对茶产品的审评、检测作了详细介绍。

特别是在常规的初加工、再加工上融入了“清洁化”和“质量管理”的精髓；在新型茶加工上展示了最新科技成果；在茶饮料和多功能成分提取技术上体现了高新技术，从而使茶产品的加工理念从农副产品加工上升到食品加工和精细加工的现代化水平上。

这在以往出版的茶叶加工书籍中极为罕见。

同时还编有附录及相关的可操作资料。

本书可供从事茶的科研院所、大专院校、农技推广、茶企业及政府管理部门的相关人员参考。

<<中国茶产品加工>>

书籍目录

第一篇 总论

第一章 茶产品加工简史

第一节 古代的茶产品

第二节 近代、现代的茶产品

第二章 茶产品的分类

第一节 茶叶分类沿革

第二节 茶产品的分类层次及框架结构

第三章 茶产品加工在经济和社会中的作用

第一节 茶产品加工在经济中的作用

第二节 茶产品加工在满足人民群众需要中的作用

第三节 茶产品加工及茶产品的文化作用

第四节 中国茶产品加工现状

第四章 中国茶产品加工发展趋势

第二篇 茶产品加工原料与基本原理

第一章 茶产品加工的原料

第一节 鲜叶

第二节 茶籽和茶树花

第二章 茶产品加工的基本原理

第一节 茶叶的六大茶类

第二节 茶产品色泽加工原理

第三节 茶产品香气加工原理

第四节 茶产品滋味加工原理

第五节 茶产品外形加工原理

第三章 茶叶深加工开发的基本依据

第一节 茶叶深加工利用及其形式

第二节 茶叶深加工的医学营养学依据

第三节 茶叶深加工食品开发的依据

第四节 茶叶深加工的依据

第三篇 茶叶初加工

第一章 绿茶初加工

第一节 绿茶初加工基本工艺

第二节 大宗绿茶的初加工

第三节 名优绿茶加工

第二章 红茶初加工

第一节 红茶初加工基本工艺

第二节 工夫红茶的初加工

第三节 红碎茶的初加工

第四节 特色红茶加工

第三章 乌龙茶的初加工

第一节 乌龙茶初加工的基本工艺与原理

第二节 福建乌龙茶的初加工

第三节 福建名优乌龙茶加工

第四节 广东乌龙茶加工

第五节 台湾包种茶和椶风乌龙茶加工

第四章 黄茶、白茶加工

<<中国茶产品加工>>

- 第一节 黄茶加工
- 第二节 白茶加工
- 第五章 黑茶初加工
 - 第一节 黑茶加工的原理和技术
 - 第二节 湖南、湖北、四川黑茶和广西六堡茶的加工
 - 第三节 云南普洱茶加工
- 第四篇 茶叶整理和拼配
 - 第一章 茶叶整理和拼配的目的与要求
 - 第一节 茶叶整理和拼配的目的
 - 第二节 茶叶整理和拼配的要求
 - 第二章 茶叶整理、拼配的基本原理和工序
 - 第一节 茶叶整理、拼配的基本原理
 - 第二节 茶叶整理、拼配的基本工序
 - 第三节 茶叶整理拼配的工艺处理方式
 - 第三章 整理拼配案例
 - 第一节 眉茶的整理拼配
 - 第二节 珠茶的整理拼配
 - 第三节 烘青茶坯的整理拼配
 - 第四节 其他茶的整理拼配
- 第五篇 再加工茶
 - 第一章 花茶加工
 - 第一节 花茶加工的基本工艺
 - 第二节 主要花茶的加工
 - 第二章 紧压茶加工
 - 第一节 紧压茶概况
 - 第二节 紧压茶加工工艺
 - 第三章 袋泡茶加工
 - 第一节 袋泡茶概况
 - 第二节 袋泡茶加工
- 第六篇 新型茶加工
 - 第一章 低咖啡碱茶
 - 第一节 低咖啡碱茶加工原理及方法
 - 第二节 低咖啡碱茶加工工艺
 - 第三节 低咖啡碱茶加工关键设备
 - 第二章 γ -氨基丁酸茶
 - 第一节 γ -氨基丁酸茶加工原理及方法
 - 第二节 γ -氨基丁酸茶加工工艺
 - 第三节 γ -氨基丁酸茶加工关键设备
 - 第三章 超微茶粉
 - 第一节 超微茶粉的加工原理
 - 第二节 超微茶粉加工工艺
 - 第三节 超微茶粉加工关键设备
 - 第四章 茶花茶
 - 第一节 茶树花的内含成分
 - 第二节 茶花茶的品质特色
 - 第三节 茶花茶的加工
 - 第五章 香味茶

<<中国茶产品加工>>

- 第一节 香味茶的加工原理
- 第二节 香味茶的加工工艺
- 第三节 荔枝红茶的加工技术
- 第四节 香兰茶的加工技术
- 第五节 兰贵人茶的加工技术
- 第六章 冷水冲泡型茶
- 第七篇 贮藏与包装
 - 第一章 茶叶贮藏
 - 第一节 茶叶贮藏过程中品质成分变化规律
 - 第二节 影响茶叶贮藏的主要环境因素
 - 第三节 茶叶贮藏技术
 - 第二章 茶叶包装
 - 第一节 茶叶包装功能
 - 第二节 茶叶包装设计
 - 第三节 茶叶包装材料
 - 第三章 茶提取物的包装与贮藏
 - 第一节 茶提取物贮藏过程中主要化学成分变化及其影响因素
 - 第二节 液态茶产品的包装与贮藏
 - 第三节 固态茶产品的包装与贮藏
- 第八篇 茶饮料加工
 - 第一章 茶饮料加工基本原理
 - 第一节 茶饮料概况
 - 第二节 茶饮料加工基本工序及原理
 - 第二章 茶饮料加工的原料
 - 第一节 原料茶选择
 - 第二节 水处理
 - 第三节 茶饮料加工中所用的辅料
 - 第三章 茶饮料加工工艺
 - 第一节 纯茶饮料加工工艺
 - 第二节 调味茶饮料加工工艺
 - 第三节 茶浓缩汁及速溶茶加工工艺
- 第九篇 功能性成分制备
 - 第一章 茶叶中的功能性成分
 - 第一节 茶叶中的功能性成分及其功能
 - 第二节 茶籽中的功能性成分及其功能
 - 第二章 功能性成分提取及分离原理
 - 第一节 功能性成分的提取原理
 - 第二节 天然产物的分离
 - 第三章 功能性成分分离提取工艺
 - 第一节 茶多酚的提取条件
 - 第二节 茶多酚及儿茶素的分离纯化
 - 第三节 生物碱制备工艺
 - 第四节 茶多糖制备工艺
 - 第五节 茶氨酸制备工艺
 - 第六节 茶黄素制备工艺
 - 第七节 茶叶中功能性成分系统分离制备工艺
 - 第八节 绿色素的制备

<<中国茶产品加工>>

第四章 茶籽中有效成分提取

第一节 茶籽油的提取方法

第二节 茶皂素的提取方法

第五章 功能性成分终端产品的开发

第一节 茶药品和茶保健品的开发

第二节 茶多酚用于其他产品的开发

第三节 茶皂素用于其他产品的开发

第十篇 茶产品加工设备

第一章 茶叶初制加工设备

第一节 鲜叶处理和贮青、摊放与萎凋设备

第二节 茶叶杀青机械

第三节 茶叶揉捻与揉切机械

第四节 茶叶解块分筛与发酵设备

第五节 茶叶干燥机械

第六节 名优茶加工机械

第七节 乌龙茶加工机械

第八节 茶叶加工连续化生产线

第二章 再加工茶加工设备

第一节 花茶窰制设备

第二节 紧压茶加工设备

第三章 茶叶整理和拼配加工设备

第一节 筛分机械

第二节 切茶机械

第三节 拣剔机械

第四节 风选机械

第五节 炒车机械

第六节 匀堆装箱机

第七节 精制组合机简介

第四章 茶叶包装与贮藏设备

第一节 茶叶包装设备

第二节 茶叶冷藏保鲜库

第五章 茶叶深加工设备

第一节 提取设备

第二节 分离设备

第三节 浓缩设备

第四节 干燥设备

第五节 灭菌和包装设备

第六章 茶叶加工厂建设

第一节 茶厂的规划与设计

第二节 茶叶生产车间的规划、设计与建造

第十一篇 质量标准与检验

第一章 茶产品质量

第一节 质量概述

第二节 茶产品感官质量

第三节 茶产品理化质量

第四节 茶产品安全卫生质量

第二章 茶产品标准

<<中国茶产品加工>>

第一节 标准概述

第二节 标准体系

第三节 茶产品标准制定

第四节 国际茶产品标准简介

第三章 茶产品质量检验

第一节 检验类型

第二节 检验内容与方法

第十二篇 质量管理

第一章 茶叶质量管理

第一节 茶叶宏观质量管理

第二节 茶叶清洁化加工

第二章 质量管理体系建设

第一节 ISO9001质量管理体系

第二节 建立ISO9001质量管理体系

第三节 良好操作规范（GMP）认证

第四节 HACCP体系的建立与实施

第三章 产品认证

第一节 有机产品认证

第二节 无公害农产品认证

第三节 绿色食品证明商标许可使用制度

第四节 食品质量安全市场准入制度（QS认证）

附录

一、茶产品及其相关标准

二、茶叶加工机械基本参数表

三、全国主要茶企业

参考文献

专利

后记

<<中国茶产品加工>>

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>