

# 《蚕桑资源创新利用》

## 图书基本信息

书名：《蚕桑资源创新利用》

13位ISBN编号：9787802330870

10位ISBN编号：7802330874

出版时间：2006-10

出版社：中国农业科技出版社

作者：廖林泰，肖更生 主编

页数：206

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：[www.tushu111.com](http://www.tushu111.com)

# 《蚕桑资源创新利用》

## 内容概要

《蚕桑资源创新利用》一书，是广东省农业科学院蚕业与农产品加工研究所总结了十多年来这一领域的研究成果和创新发现，充分体现了理论与实践结合、科研与产业结合，集成创新，面向市场，加速成果转化的正确方向。内容丰富，是一本在蚕桑资源利用领域难得的好书。本书根据华南蚕桑资源的特点，从蚕桑品资源特性入手，研究蚕桑的营养功能成分及加工特性，创新加工工艺，研制新产品，制定蚕桑加工产品的质量标准体系，利用蚕桑资源，深加工开发出数十个产品，并进行产业化开发，取得多项突破性创新，获得可观的经济效益，形成了一个富有创新性的特色蚕桑资源综合利用新产业。本书将该所近10多年来蚕桑资源综合利用的创新性成果加以归纳总结，旨在与国内外同行进行深入交流探讨，掀起一个蚕桑资源综合利用研究开发的热潮，推动我国蚕丝业的健康可持续发展。

## 书籍目录

第一章 蚕桑资源综合利用研究创新	第一节 国内外蚕桑资源综合利用研究概况	一、蚕桑生物体的直接利用	二、蚕桑生物活体的开发利用	三、茧丝的新用途开发	四、蚕桑作为饲料用途开发	五、蚕桑在农业生态中的作用及复合经营	六、丰富多彩的蚕丝文化	第二节 蚕桑资源综合利用研究的创新性成果	一、构建了蚕桑药食用途基础成分数据库,提出蚕桑药食用途育种新概念	二、开展蚕桑资源药理作用评价,为蚕桑药用提供理论依据	三、创新产品加工工艺技术,开拓蚕桑资源利用新途径	四、制定产品技术和企业标准,规范生产管理,创造性地建立蚕桑资源产品的质量标准体系	五、建设蚕桑资源综合利用示范基地,创建蚕桑新生态农业模式																															
第二章 桑果综合开发利用技术研究产业化	第一节 研究背景	第二节 桑果原汁加工工艺	一、桑果原汁的特性	二、桑椹原汁加工工艺研究	第三节 系列桑果汁饮料的研制与开发	一、玻璃瓶装桑果汁加工工艺的研究	二、PET瓶装桑果汁饮料加工工艺的研究	三、屋顶型纸盒装桑果汁加工工艺的研究	四、产品质量标准	五、桑果汁饮料中原汁含量测定方法初探	六、HACCP体系在桑果汁生产中的应用研究	第四节 桑椹红色素的研制	一、桑椹红色素的吸收光谱	二、桑椹红色素的色价测定与计算	三、桑椹红色素的提取与纯化	四、纯化前后桑椹红色素的比较	五、桑椹红色素的色谱分析	六、生产桑椹红色素前后桑椹原汁质量比较	第五节 桑椹酒的研制与开发	一、桑椹酒发酵工艺的研究	二、桑椹酒发酵过程中杂醇油的研究	三、桑椹酒澄清工艺的研究	四、桑椹酒灌装工艺的研究	五、桑椹酒的工艺确定	六、成品桑椹酒的检测	第六节 桑果酱的研制	一、工艺流程	二、操作要点	三、增稠剂的选择	四、成品质量标准	五、成分分析	第七节 桑椹膏的研制	一、工艺流程	二、操作要点	三、成品质量标准	四、成分分析	第八节 桑果产品产业化开发	一、工艺配方和专利	二、系列产品开发	三、产业化基地建设	四、经济效益、社会效益和生态效益	第九节 本项目的研究创新性及应用前景	一、与国内同类研究的比较	二、推广应用前景
第三章 果桑品种选育及应用	第一节 果叶两用无籽桑树品种“大10”的育成及推广应用	一、研究背景	二、品种选育技术方案	三、种植技术	四、应用情况、经济、社会效益	五、本项成果的综合评价	第二节 广东果桑种质资源的桑椹性状初步调查研究	一、研究材料与方法	二、桑椹生物学性状	三、桑果理化性状	四、初步结论																																	
第四章 桑叶食药研究开发	第一节 桑叶食药研究概况	第二节 桑叶功能成分分析	第三节 桑叶多糖提取纯化工艺研究	一、桑叶多糖提取工艺优化	二、桑叶多糖的分离纯化工艺研究	第四节 不同品种桑叶多糖的含量测定	第五节 桑叶降血糖作用药理评价	一、桑叶多糖	二、桑叶降糖产品的功能评价	第六节 桑叶系列产品研制	一、利用桑叶生产高档保健型绿茶	二、中药复方保健桑叶茶	三、桑叶超微粉作为新型食品添加剂	四、桑叶系列新菜式的开发	五、桑叶功能食品的开发	六、桑菊蜜凉茶饮料																												
第五章 桑枝黄酮研究	第一节 研究背景	第二节 不同桑枝总黄酮含量的比较分析及其与体外抗氧化能力相关性研究	一、桑枝样品的采集和处理	二、桑枝总黄酮的提取和测定	三、桑枝黄酮提取物抗氧化能力测定	四、不同品种桑枝总黄酮含量及其抗氧化作用比较	五、桑种和桑枝总黄酮含量与抗氧化作用的关系	六、染色体倍数性与桑枝总黄酮含量与抗氧化作用的关系	七、季节对桑枝总黄酮含量及其抗氧化能力的影响	八、桑枝中总黄酮含量与抗氧化能力的相关性分析	九、小结	第三节 桑枝总黄酮的提取纯化分离工艺研究	一、桑枝总黄酮提取参数的确定	二、提纯用大孔吸附树脂选型及吸附试验	三、桑枝总黄酮提取物的分部及各部分的体外抗氧化作用	四、小结	第四节 桑枝总黄酮提取物对高血脂症大鼠的降血脂及抗氧化作用	一、桑枝总黄酮提取物对实验大鼠血脂水平的影响	二、桑枝总黄酮提取物的体内抗氧化作用	三、小结																								
第六章 桑枝栽培灵芝研究	第一节 研究背景	第二节 桑枝栽培灵芝技术研究	一、适宜于桑枝栽培的灵芝菌种筛选试验	二、适宜桑枝栽培灵芝的培养料配方、栽培时期的比较试验	三、桑枝不同处理方法栽培灵芝的试验比较	四、室内墙式出芝与仿野生栽培比较	五、桑枝与其他农林副产物栽培灵芝的比较	六、利用桑枝规模化栽培灵芝的技术路线	第三节 桑枝灵芝食用价值研究	一、桑枝灵芝主要有效成分分析比较	二、桑枝灵芝系列食品的开发	第四节 桑枝灵芝鸡开发	一、桑枝灵芝不同配方试验	二、桑枝灵芝鸡的生产销售情况	第五节 本项成果的综合评价	一、国内外同类研究的比较	二、本成果推广应用前景																											
第七章 家蚕食药价值开发研究	第一节 研究背景	一、研究目的和意义	二、国内外相关技术发展概况和趋势	第二节 研究内容与结果	一、黄血蚕食药价值研究	二、雄蚕蛾保健食品开发	三、雌蚕蛾研究	四、产业化开发																																				

# 《蚕桑资源创新利用》

第三节 成果转化与推广应用 第四节 经济效益、社会效益和生态效益 一、经济效益 二、社会效益 三、生态效益 第五节 本项目成果的综合评价 一、与国内同类研究的比较 二、项目创新性 三、推广应用前景 四、存在问题第八章 家蚕蛹人工培养巴西虫草研究 第一节 研究概况 第二节 虫草菌种采集、分离纯化和鉴定 一、菌种采集 二、组织分离 三、菌种的纯化与鉴定 第三节 利用家蚕蛹为寄主人工培养巴西虫草试验 一、材料 二、培养方法 三、结果 第四节 人培巴西虫草复合体化学成分测试 一、方法 二、结果 第五节 人培巴西虫草复合体药理试验 一、方法 二、结果 第六节 利用蚕蛹工厂化批量培养巴西虫草 一、建立无公害优质蚕蛹生产基地 二、批量工厂化培养 三、工厂化批量培养的技术关键 第七节 利用蚕蛹人培巴西虫草研制系列保健食品 一、食用虫草粉及纯虫草胶囊 二、泡参虫草胶囊、虫草灵芝胶囊 三、虫草系列汤包 第八节 本项成果的综合评价 一、与国内外同类研究的比较 二、推广应用前景第九章 蚕桑新生态农业示范工程 一、研究背景 二、项目的研究内容与目标 三、项目研究结果 四、项目取得的技术成果 五、成果转化和推广应用 六、经济效益、社会效益和生态效益 七、对本项目的综合评价附录1 承担课题附录2 获得成果、专利附录3 发表论文

# 《蚕桑资源创新利用》

## 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:[www.tushu111.com](http://www.tushu111.com)