

# 《农产品加工副产物综合利用技术》

## 图书基本信息

书名：《农产品加工副产物综合利用技术》

13位ISBN编号：9787308112628

10位ISBN编号：7308112624

出版时间：2013-3

出版社：浙江大学出版社

页数：325

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)

# 《农产品加工副产物综合利用技术》

## 内容概要

《农产品加工副产物综合利用技术》以大宗农产品加工副产物的综合利用技术为核心，着重阐述以下几方面的内容：我国农产品加工副产物综合利用概述、农产品加工副产物营养价值及综合利用技术、蔬菜加工副产物综合利用技术、水果加工副产物综合利用技术、粮油加工副产物综合利用技术、畜禽加工副产物综合利用技术、水产加工副产物综合利用技术、蚕桑加工副产物综合利用技术、茶叶加工副产物综合利用技术等。《农产品加工副产物综合利用技术》由杭州市农业科学研究院多年从事农产品资源开发与加工技术研究的专家和专业技术人员，结合自身研究成果与实践，参考国内外最新研究成果和文献资料编著而成。语言力求通俗、简明，内容力求全面、实用。

## 书籍目录

第一章绪论 第一节我国农产品加工业发展现状 一、农产品加工的定义及意义 二、我国农产品加工业发展的现状及问题 第二节我国农产品加工副产物综合利用概述 一、农产品加工副产物定义及发展现状 二、我国农产品加工副产物利用现状 第三节农业废弃物的开发利用 一、农业废弃物的概念及分类 二、农业固体废弃物资源化的意义 三、农业固体废弃物资源化利用现状与分析 第四节农产品副产物特征 一、农产品副产物的种类 二、农产品副产物的特征 第二章农产品加工副产物营养价值及综合利用技术 第一节农产品加工副产物主要物质成分的生物化学基础 一、碳水化合物 二、蛋白质 三、肽 四、脂类 五、植酸、黄酮、生物碱 六、天然色素 七、天然风味物质 第二节农产品加工副产物综合利用技术分类 第三节农产品加工副产物综合利用主要技术的原理 一、前处理技术 二、分离提取技术 三、浓缩技术 四、干燥技术 第三章蔬菜加工副产物综合利用 第一节萝卜加工副产物综合利用 一、萝卜叶综合利用技术 二、萝卜皮综合利用技术 第二节胡萝卜加工副产物综合利用 一、胡萝卜叶综合利用技术 二、胡萝卜渣综合利用技术 第三节榨菜副产物综合利用 一、榨菜叶综合利用技术 二、榨菜腌制液综合利用技术 第四节番茄加工副产物综合利用 一、番茄主要加工产品及工艺 二、番茄加工副产物的营养成分成分分析 三、番茄加工副产物综合利用技术 第五节红薯加工副产物综合利用 一、红薯叶综合利用技术 二、红薯渣综合利用技术 第六节芥头加工副产物综合利用 一、芥头茎叶膳食纤维制备技术 二、芥头茎叶调味粉加工技术 三、芥头茎叶调味品加工技术 第七节莲藕加工副产物综合利用 一、莲藕渣综合利用技术 二、荷叶综合利用技术 三、莲房综合利用技术 第八节其他蔬菜加工副产物综合利用 一、马铃薯加工副产物综合利用技术 二、辣椒副产物综合利用技术 三、莴笋副产物综合利用技术 四、芦笋加工副产物综合利用技术 五、冬菜副产物综合利用技术 六、香菇加工副产物综合利用技术 第四章水果加工副产物综合利用 第一节水果分类及原料加工特性 一、水果的分类 二、水果的特性 第二节仁果类水果加工副产物综合利用 一、苹果加工副产物的综合利用技术 二、梨加工副产物的综合利用技术 第三节柑橘类水果加工副产物综合利用 一、柑橘皮渣青贮饲料的加工技术 二、柑橘皮渣单细胞蛋白饲料的加工技术 三、柑橘果胶及膳食纤维的加工技术 四、柑橘皮渣中生物活性物质的加工技术 五、柑橘皮粉的加工技术 六、柑橘果酒的加工技术 七、柑橘皮休闲食品的加工技术 第四节浆果类水果加工副产物综合利用 一、葡萄加工副产物的综合利用技术 二、蓝莓加工副产物的综合利用技术 第五节亚热带及热带水果加工副产物综合利用 一、芒果加工副产物的综合利用技术 二、菠萝加工副产物的综合利用技术 三、杨梅加工副产物的综合利用技术 四、香蕉加工副产物的综合利用技术 第五章粮油加工副产物综合利用 第一节粮油加工副产物概况 一、主要粮油加工副产物介绍 二、粮油加工副产物主要营养成分组成及特性 第二节稻谷加工副产物综合利用 一、米糠的综合利用技术 二、米胚芽的综合加工利用技术 第三节小麦加工副产物的综合利用 一、小麦麸皮综合利用技术 二、小麦胚芽综合利用技术 第四节玉米加工副产物综合利用 一、玉米胚芽综合利用技术 二、玉米芯综合利用技术 第五节大豆加工副产物综合利用 一、大豆乳清的综合利用技术 二、豆渣的综合利用技术 三、豆粕的综合利用技术 第六节花生加工副产物综合利用 一、花生红衣的综合利用技术 二、花生粕的综合利用技术 第七节油菜籽和油茶籽加工副产物综合利用 一、菜籽饼粕的综合利用技术 二、菜油脚的综合利用技术 三、油茶果壳的综合利用技术 四、油茶籽饼粕的综合利用技术 第六章畜禽加工副产物综合利用 第一节畜禽加工副产物综合利用概况 一、畜禽副产物加工利用现状 二、畜禽副产物加工利用新技术 第二节畜禽动物加工副产物畜血综合利用 一、血粉加工 二、畜血中提取超氧化物歧化酶的综合利用技术 三、畜血中提取血红素的综合利用技术 四、畜血中提取凝血酶的综合利用技术 第三节畜骨综合利用 一、畜骨加工概况 二、骨粉的综合利用技术 三、骨油的综合利用技术 四、骨糊的综合利用技术 五、骨胶的综合利用技术 六、水解骨蛋白的综合利用技术 七、硫酸软骨素的加工技术 第四节脏器综合利用 一、动物胰脏的综合利用技术 二、胃肠的综合利用技术 三、胆汁的加工技术 第五节畜皮毛综合利用 一、明胶的加工利用技术 二、动物毛的综合利用技术 第六节禽类动物加工副产物综合利用 一、蛋壳的综合利用技术 二、鸡毛的综合利用技术 第七章水产加工副产物综合利用 第一节水产加工副产物概况 一、我国水产品加工利用现状 二、水产加工副产物来源及综合利用价值 第二节鱼类加工副产物综合利用 一、鱼粉饲料和鱼油的加工技术 二、鱼味香精制备技术 三、鱼皮胶原蛋白及多肽制备技术 四、鱼头和鱼骨中明胶的制备技术 ..... 第八章蚕桑加工副产物综合利用 第九章茶叶加工副产物综合利用 参考文献



## 章节摘录

版权页：插图：植物体内的黄酮除少数以游离状态存在外，大多数与糖结合成苷，且多为氧苷，只有少数为碳苷。氧苷中糖链多数连在C8、C7和C4位上，糖链中常见的糖有D葡萄糖、L-鼠李糖、D-一半乳糖和D-葡萄糖醛酸、芸香糖、龙胆二糖，龙胆三糖等。黄酮类化合物在植物界广为分布，目前在植物界发现的黄酮化合物已达5000多种。

### 3. 黄酮类物质的功能

黄酮类化合物是药用植物中的主要活性成分之一。黄酮的功效是多方面的，它是一种很强的抗氧化剂，可有效清除体内的氧自由基，如花青素、花色苷可以抑制油脂性过氧化物的全阶段溢出，这种阻止氧化的能力是维生素E的十倍以上，这种抗氧化作用可以阻止细胞的退化、衰老，也可阻止癌症的发生。黄酮可以改善血液循环，可以降低胆固醇，向天果中的黄酮还含有一种PAF抗凝因子，这些作用大大降低了心脑血管疾病的发病率，也可改善心脑血管疾病的症状。被称为花色苷酸黄酮类化合物在动物实验中被证明可以降低26%的血糖和39%的三元脂肪酸丙酯，这种降低血糖的功效是很神奇的，但更重要的是它对稳定胶原质的作用，因此它对糖尿病引起的视网膜病及毛细血管脆化有很好的作用。下面介绍一下黄酮类物质的主要生物活性功能。

(1) 作为抗氧化剂使用 作为抗氧化剂黄酮类化合物可防止食品脂质氧化腐烂变质而起到保鲜作用。黄酮类化合物如果与柠檬酸、抗坏血酸或磷酸配合使用，效果更佳，就是说这些物质对黄酮类化合物有协同作用。黄酮类化合物悬浮在油-水体系的水相中，对油脂氧化有明显的保护作用。但也有一些化合物在水相中的表现不如在油相中，如黄酮醇在油相悬浮液中具有抗氧化作用。

(2) 作为天然食用色素使用 黄酮类化合物多呈黄色，既有水溶性的黄酮类化合物，又有脂溶性的黄酮类化合物，所以可以据食品加工的需要而选择合适的黄酮类化合物作为着色剂。几乎所有黄酮类化合物都可作为色素，但多数并不实用，已获准使用的主要有花青素和查尔酮类。

(3) 作为天然风味增强剂使用 有些黄酮类化合物具有增强食品风味的作用，如柚皮苷虽具有苦味，但用在饮料以及高级糖果中却具有增强风味的作用。如柑橘汁中的橘皮苷是其特征的黄酮化合物，用其可以鉴别外观和风味类似柑橘汁的伪劣产品。用从茶叶、竹叶中所提取的黄酮类混合物配制成的可乐型饮料及口香糖均具有一种动植物的淡淡茶香和竹香，生津止渴，口感甚佳，具有明显的除口臭、去烟味、蒜味及口腔灭菌功效，且成本比一般可乐饮料及口香糖低。

# 《农产品加工副产物综合利用技术》

## 编辑推荐

《农产品加工副产物综合利用技术》在编著组自我研究成果基础上，综合国内外主要农产品加工副产物综合利用技术最新成果，详细论述我国农产品加工副产物综合利用技术概况和基础知识，分类论述果蔬、水产、粮油、畜禽、蚕桑等大类农产品主要加工副产物综合利用新技术、新方法和具体实例。

# 《农产品加工副产物综合利用技术》

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