

<<中药保健食品加工工艺与配方>>

图书基本信息

书名：<<中药保健食品加工工艺与配方>>

13位ISBN编号：9787122048066

10位ISBN编号：7122048063

出版时间：2009-5

出版单位：化学工业

作者：董淑炎 编

页数：305

字数：265000

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>

<<中药保健食品加工工艺与配方>>

内容概要

中药保健食品是在中医学饮食疗法的基础上发展起来的，以中医药理论为指导，在天然食物中加入卫生部颁布的“既是食品又是药品的物品”和“可用于保健食品的物品”，应用现代科学技术加工而成，是具有中国特色的保健食品。

本书为了配合中药保健食品的生产、研发和应用，介绍了50种既是食品又是药品的物品和24种可用于保健食品的物品；对每味中药的来源、功效作了介绍；对部分罐装类、软饮料类、口服液类、糖制类、酒类中药保健食品加工工艺和配方作了较详细的介绍。

本书可为保健中药和保健食品爱好者、保健食品开发制作者、保健食品销售者、食品开发制作者、中医药工作者、大中专师生提供参考。

<<中药保健食品加工工艺与配方>>

书籍目录

绪论 一、中药保健食品的历史沿革 二、中药保健食品的发展趋势第一章 中药保健食品的理论与应用 第一节 中药保健食品的组方原则 第二节 中药保健食品功效第二章 中药保健食品原料 第一节 中药原料 一、既是食品又是药品的物品 二、可用于保健食品的物品 第二节 其他主要原辅料 一、糖类和食盐 二、常用食品添加剂第三章 中药保健食品加工工艺 第一节 罐装类工艺和配方 一、罐装类工艺 二、罐装类加工实例 1?山药清水罐头 2?糖水山楂罐头 3?糖水木瓜罐头 4?银杏仁罐头 5?清水白果罐头 6?糖水龙眼罐头 7?百合罐头 8?糖水余甘子罐头 9?冰糖杏仁罐头 10?杏仁罐头 11?糖水枣栗罐头 12?玉枣银耳罐头 13?糖水莲子罐头 14?莲枣银耳罐头 15?四季清补凉罐头 16?川贝冰糖银耳罐头 17?芦荟花生复合罐头 18?猴头黄芪补膏罐头 第二节 软饮料类工艺和配方 一、软饮料类工艺 二、软饮料类加工实例 1?降血糖山药饮料 2?山药乳发酵饮料 3?山楂黄酮类降血压饮料 4?胡萝卜山楂复合果蔬汁 5?山楂果茶 6?山楂花生果茶 7?复合果汁发酵饮料 8?乌梅果茶 9?玉竹速溶饮料 10?甘草菊花饮料 11?甘草保健饮料 12?红枣甘草汁饮料 13?白果和红果复合汁 14?红枣银杏茶 15?百合汁饮料 16?余甘子果汁 17?余甘清型原汁 18?佛手乳发酵饮料 19?杏仁牛乳饮料 20?杏仁保健奶茶附录 卫生部文件卫法监发〔2002〕51号卫生部关于进一步规范保健食品原料管理的通知参考文献索引

章节摘录

第一章 中药保健食品的理论与应用 第一节 中药保健食品的组方原则 1. 以中医药理论为指导 中医药有数千年的悠久历史, 在长期的实践中形成了独特的理论体系, 中药保健食品组方设计应以中医药理论为指导, 即整体观念、辨证论治, 以及中药及食物的“四气”、“五味”、“归经”、“升降浮沉”等。

中药保健食品的组方原则也要遵循中医方剂的组方原则, 即所谓“君、臣、佐、使”。如果忽视中医药的组方原理, 仅仅根据中药的某些现成药理作用拼凑组合, 即使能取得一些效果, 也往往因处方缺少中医理论依据而变成“有药无方”, 失去中医药精髓的配方。

每个方剂中, 虽然臣、佐、使药并不一定俱存, 但君药是必不可少的。

2. 注意调护脾胃, 预防为主 脾胃是人的重要器官, 为“后天之本”、“气血生化之源”

。中医调护脾胃的常用方法是在方剂中加入具有消导、温中、理气、芳香化浊作用的中药, 以增进脾胃的收纳、运化功效。

坚持以预防为主的原则, 使机体内环境保持相对的平衡, 从而避免疾病的发生。故中药保健食品的组方应该性味平和、安全无毒、功效显著, 适用于长期服用。

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:<http://www.tushu007.com>