

<<中国小浆果深加工技术>>

图书基本信息

书名：<<中国小浆果深加工技术>>

13位ISBN编号：9787501987771

10位ISBN编号：7501987777

出版时间：2012-8

出版时间：中国轻工业出版社

作者：孟宪军

页数：245

字数：322000

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>

## <<中国小浆果深加工技术>>

### 内容概要

小浆果是以树莓、草莓、黑莓、蓝莓、樱桃、蔓越莓、黑加仑、桑葚为代表，被誉为“第三代黄金水果”，占据全世界高端水果市场。

我国小浆果资源丰富，分布较广，产量高，推广种植面积逐年递增。

小浆果深加工关键技术滞后成为制约产业发展的瓶颈。

孟宪军、李亚东、李斌、冯颖、张琦、吴林编著的《中国小浆果深加工技术》总结本小浆果加工团队十多年研究成果及国内外研究进展，主要从中国小浆果深加工关键技术研究的基础和应用两方面进行编写，基础篇主要介绍树莓SOD、精油、蓝莓花色苷、多糖等方面的研究进展；应用篇着重介绍树莓、蓝莓、草莓的系列加工产品。

《中国小浆果深加工技术》旨在为小浆果行业内同行提供一些技术参数和应用指导。

## <<中国小浆果深加工技术>>

### 作者简介

孟宪军，教授，博士生导师，食品科学一级博士学科点学科带头人，国务院特殊津贴获得者。

现任沈阳农业大学食品学院院长。

入选辽宁省“百千万人才工程”百人层次、辽宁省优秀青年骨干教师。

任中国农产品加工学会理事、辽宁省营养学会副会长、辽宁省果酒协会会长、辽宁省农产品加工工程技术中心主任、辽宁省营养师学会副会长，辽宁省食品工业发展顾问。

国家财政部、农业部、科技部项目评审专家。

主要研究领域：果品蔬菜加工及功能性食品开发研究。

近年来，荣获辽宁省科技进步二等奖2项、三等奖3项，其它科研奖励6项。

现主持国家级、省级科研课题16项，发表论文400余篇，发明专利5项，出版著作6部。

李亚东，吉林农业大学园艺学院教授，博士生导师。

中国园艺学会小浆果分会理事长。

农业部小浆果行业科技和1948重大项目首席专家。

主要研究领域：小浆果资源与栽培生理。

“九五”以来承担国家基础性科研项目1项、农业部行业科技重大项目1项、农业部948重大项目1项，科技部农业科技成果转化基金项目2项，国际合作项目1项。

国家外专局引智项目5项，吉林省科技厅科技计划项目10项、长春市科技局科研项目5项。

2009年主持完成的“小浆果品种选育与产业化”获得长春市科技进步一等奖，2006年主持的“大果鲜食蓝莓优质丰产栽培技术研究及其生理机制”获得吉林省科技进步二等奖，以及其它科研奖励6项，选育出蓝莓等小浆果优良品种17个。

发表论文1

00余篇，出版著作4部。

# <<中国小浆果深加工技术>>

## 书籍目录

### 第一部分 基础篇

#### 第一章 树莓超氧化物歧化酶的提纯、化学修饰与固定化

##### 第一节 概述

##### 第二节 树莓超氧化物歧化酶分离纯化

##### 第三节 树莓超氧化物歧化酶纯度鉴定及其性质

##### 第四节 结论与创新点

##### 参考文献

#### 第二章 树莓叶片中精油的提取及其成分分析

##### 第一节 概述

##### 第二节 同时蒸馏萃取法提取树莓叶片中的精油

##### 第三节 超临界流体萃取法提取树莓叶片中的精油

##### 第四节 树莓叶片中精油成分的定性与定量

##### 参考文献

#### 第三章 蓝莓花色苷的提取纯化

##### 第一节 概述

##### 第二节 蓝莓花色苷提取工艺

##### 第三节 蓝莓花色苷分离纯化和组成分析

##### 第四节 蓝莓花色苷的稳定性

##### 参考文献

#### 第四章 蓝莓多糖的性质及结构

##### 第一节 概述

##### 第二节 蓝莓多糖的提取工艺

##### 第三节 蓝莓多糖的分离纯化

##### 第四节 蓝莓多糖的理化性质及抗氧化性

##### 第五节 蓝莓多糖结构的初步分析

##### 参考文献

### 第二部分 应用篇

#### 第五章 树莓加工技术

##### 第一节 树莓糖水罐头

##### 第二节 树莓果茶

##### 第三节 树莓果酱

##### 第四节 搅拌型树莓酸奶

##### 第五节 树莓果醋

##### 第六节 树莓汁饮料( I )

##### 第七节 树莓汁饮料( II )

##### 第八节 发酵树莓乳饮料

##### 第九节 树莓稠酒

##### 第十节 鸡腿菇红树莓汁饮料

##### 参考文献

#### 第六章 蓝莓加工技术

##### 第一节 蓝莓鲜果

##### 第二节 蓝莓果酱

##### 第三节 蓝莓果汁( I )

##### 第四节 蓝莓果汁( II )

##### 第五节 蓝莓调配果酒

## <<中国小浆果深加工技术>>

第六节 蓝莓保健茶

第七节 蓝莓果冻

第八节 蓝莓果啤

第九节 甜型蓝莓酒

第十节 蓝莓果醋

第十一节 蓝莓乳饮料

第十二节 野生蓝莓汁乳酸菌饮料

第十三节 野生蓝莓-荞麦酸豆乳

第十四节 蓝莓酸奶

参考文献

第七章 草莓加工技术

第一节 草莓饼干

第二节 草莓果酱

第三节 菱角草莓复合果酱

第四节 草莓低糖果酱

第五节 草莓枸杞保健饮料

第六节 草莓杯装软罐头

第七节 草莓酸奶( I )

第八节 草莓酸奶( )

第九节 草莓果醋

第十节 草莓果冻

第十一节 低糖无硫草莓果脯

第十二节 草莓果酒

第十三节 草莓保健软糖

参考文献

## &lt;&lt;中国小浆果深加工技术&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：插图：3.侧链基团与生物活性的关系 一些多糖的活性与其中是否含有某些化学基团有密切的关系，而这些化学基团可通过人为的化学反应来添加或消除。

所以，多糖的结构修饰已成为提高多糖的活性和研究多糖构效关系的有力手段。

将多糖进行衍生化，如降解、硫酸化、磺酰化、乙酰化、烷基化等，有可能大大提高多糖的生物活性。

其他修饰方法，如磷酸酯化、硬脂酰化、棕榈酰化、二乙基氨基乙基化、碘化、氨化等在水多糖分子修饰中也有运用。

多糖常因分子质量大、黏度高、溶解度低等特点影响其应用。

多糖降解是解决这一问题的有效途径。

多糖降解多用酸、过碘酸氧化水解等化学方法。

如梁忠岩等人将碱提取水溶性斜顶菌多糖部分酸水解后发现分子质量由原来的1450ku降低到17ku，且基本结构与分支率基本不变，但其抗肿瘤活性提高了32.7%。

但是，我们也可用化学修饰的方法来改造一些没有活性或活性很低的多糖组分，使其产生更好的抑瘤作用。

目前常用的改性方法有Smith裂解、高碘酸氧化、碘酸化、羧甲基化等。

一般认为，连接在—D—葡聚糖骨架上的基团如聚羟基、聚醛基、羧甲基、己酰基、甲酰基等对其抗肿瘤活性发挥着重要作用。

梁忠岩等对2种已知结构的斜顶菌多糖进行—消除、高碘酸氧化、部分酸水解、乙酰化及羟乙基化等5种不同化学修饰，测定各样品的抑瘤活性后，得出结论：有结合蛋白质的较无结合蛋白质的活性高得多；主链相同的斜顶菌多糖间，—1,6侧链分支率较低的活性明显高；在所测样品中修饰后提高水溶性的均明显提高抑瘤活性。

黄才欢等报道茯苓多糖无抗肿瘤作用，但将其进行Smith裂解除去—1,6分支结构后，将获得具有抗肿瘤活性的新茯苓多糖。

而与此相反的是，具有抗肿瘤活性的香菇多糖，如果水解去掉—1,6分支后，抑瘤活性将消失。

淀粉和半纤维素均没有抑瘤活性。

但将其羧甲基化后，便能得到具有抗肿瘤活性的羧甲基淀粉（CMS），羧甲基直链淀粉（CMA）和羧甲基变性半纤维素。

<<中国小浆果深加工技术>>

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