第一图书网, tushu007.com

<<香荚兰>>

图书基本信息

书名：<<香荚兰>>

13位ISBN编号：9787503854309

10位ISBN编号：7503854308

出版时间：2009-7

出版时间：中国林业出版社

作者：陈德新

页数：286

字数：341000

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

第一图书网, tushu007.com

<<香荚兰>>

内容概要

香荚兰豆（香草），永远散发着极富魅力的迷人香气，它让作各十分好奇，并以极大的热情投入进去研究，一发不可收拾。
作者着迷的是为什么几百年来，科学家们从未间断过对香荚兰豆（香草）多学科、多领域的研究，并且它在食品中的应用如此广泛而风靡世界。
最近，科学家们已经证实，母乳里有一种成分在嗅觉和味觉上均与香荚兰豆香味相似，这就是为什么这种兰花的果实对人类产生深远的影响、让人终身难忘和记忆犹新的原因。
　本书是对我国20世纪60年代以来从国外引进种植世界食品香料皇后——香荚兰的系统总结。
通过阅读本书，可以对香荚兰植物及香荚兰商品豆的应用前景有一个全新的认识。
为香荚兰豆在中国的发展和普及提供了良好的基础。
　谨以此书向国内外一切热爱香荚兰并为之执着耕耘的人们致以崇高的敬意！

第一图书网, tushu007.com

作者简介

陈德新，1947年12月生于重庆。
副研究员，海南省科协委员，从事香荚兰种植、加工和系列产品研究与开发20多年，已发表科技论文及科普文章40多篇。
现任海南布莱特实业有限公司香荚兰研究室主任、海南香圣天然食品有限公司董事长、中国香化协会天然香料专业委员会副主任、海南省

第一图书网, tushu007.com

<<香荚兰>>

书籍目录

第1章　香荚兰的经济价值及发展前景　第一节　经济价值和推广应用的意义　第二节　世界香荚兰种植业概况　第三节　香荚兰产业在中国大陆的崛起　第四节　重要技术的历史性突破　第五节　香荚兰豆是全球食用香精中的第一大种类第2章　香荚兰的生物学特性　第一节　植物形态　第二节　开花授粉与结荚　第三节　香英兰属系统与分类第3章　香荚兰种植对环境条件的要求　第一节　温度　第二节　光照　第三节　空气湿度和水分　第四节　肥料　第五节　地形　第六节　种植园建立示范方案第4章　香荚兰的栽培管理技术　第一节　育苗技术　第二节　定植技术　第三节　组织培养与植苗技术　第四节　田间管理第5章　香荚兰豆的采收与初级加工　第一节　采收时间与标准　第二节　发酵生香的加工原理及方法　第三节　改进传统生香方法　第四节　关于香荚兰豆的质量要求　第五节　海南香荚兰豆与国外比较第6章　香荚兰豆深度加工　第一节　香英兰豆酊　第二节　香荚兰豆浸膏　第三节　香荚兰豆油树脂　第四节　香荚兰豆净油　第五节　香兰豆纯粉　第六节　香荚兰豆超临界CO2萃取的研究　第七节　各国香英兰豆萃取物的对比研究　第八节　关于香荚兰豆萃取工艺中的若干问题第7章　香荚兰豆萃取物的真实性　第一节　香荚兰豆萃取物的真实性　第二节　香英兰豆革取物掺假的鉴别　第三节　食品用新香料的认定第8章　香荚兰豆的应用　第一节　历史回顾　第二节　在现代食品工业中的应用　第三节　在冰淇淋及雪糕中的应用　第四节　在卷烟中的应用　第五节　在茶叶中的应用　第六节　在香精中的应用　第七节　在中国家庭生活中的应用　第9章　时尚香菱兰食谱第10章　附录参考文献

第一图书网, tushu007.com

章节摘录

第1章　香荚兰的经济价值及发展前景　　第一节　经济价值和推广应用的意义　　香荚兰Vanilla planifolia Andrews[Vanilla fragrans（Salisb.）Ames—Syn.]，又称之为香子兰、香草兰、香果兰、香草、香兰等。

香荚兰是一种热带名贵的天然香料植物，已成为各国消费者最喜欢的一种天然食品香料，被广泛应用于冰淇淋、高档香烟、巧克力、糖果、糕点、奶油制品、高档茶叶、高级名酒、饮料的配香原料及化妆品、护肤品和医药保健品，素有“食品香料皇后”的美誉。

一、经济价值　　香荚兰属兰科（Orchidaceae），香荚兰属（Vanilla），是多年生攀缘藤本植物，它的果实称之为香荚兰豆。

香荚兰豆及其萃取物的主要成分是香兰素（C8H803）、香兰酸、3，4羟基苯甲酸等200多种挥发性芳香成分，还有很多不挥发组分也同时对香味特征发挥其综合协调作用，绝不是单一的香兰素所能完全包办代替的。

况且，许多含量在ppm级或是低于阈值成分的协同作用而形成香荚兰豆特殊香气及风味的丰满细腻感，至今还无法人工模拟调配。

……

第一图书网, tushu007.com

<<香荚兰>>

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