

《药食兼用饮料加工技术》

图书基本信息

书名：《药食兼用饮料加工技术》

13位ISBN编号：9787122024046

10位ISBN编号：7122024040

出版时间：2008-5

出版社：化学工业出版社

作者：许牡丹 编

页数：301

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.tushu000.com

《药食兼用饮料加工技术》

内容概要

《药食兼用饮料加工技术》介绍了药食兼用饮料的特点、历史现状和发展趋势、饮料用水的分类和基本要求、部分药食兼用物品和饮料用添加剂的基本特性；重点介绍了药食兼用果蔬饮料、植物蛋白饮料、复合饮料、发酵饮料和其他植物饮料的加工实例，内容主要包括原辅材料、工艺流程、加工方法、产品质量标准和特点，内容具体、通俗易懂、可操作性强。此外，为了便于生产厂家了解和借鉴，《药食兼用饮料加工技术》还介绍了部分加工设备的工作原理和生产性能。

《药食兼用饮料加工技术》可供饮料生产加工企业的技术人员、个体生产者使用，也可供食品科学与工程、农产品加工及乳品加工、机械设计与加工等方面的专业技术人员使用或借鉴。

《药食兼用饮料加工技术》

书籍目录

第一章 绪论一、药食兼用资源的历史与现状二、药食兼用饮料的特点、类别及功效三、软饮料工业的现状四、药食兼用饮料的研究与发展趋势第二章 药食兼用饮料生产的原辅材料第一节 水一、天然水的分类及特点二、天然水中的杂质三、水质要求第二节 适用于饮料生产的部分药食兼用物品一、刀豆 (Semen Canavaliae) 二、山药 (Rhizoma Dioscoreae) 三、山楂 (Fructus Crataegi) 四、马齿苋 (Herba Portulacae) 五、乌梅 (Fructus Mume) 六、木瓜 (Fructus Chaenomelis) 七、代代花 (Fructus Auranti) 八、玉竹 (Rhizoma Polygonati Odorati) 九、甘草 (Radix Glycyrrhizae) 十、白果 (Semen Ginkgo) 十一、白扁豆 (Semen Lablab Album) 十二、白扁豆花 (Flos Lablab Album) 十三、龙眼肉 (桂圆) (Aurillus Longan) 十四、决明子 (Semen Cassiae) 十五、百合 (Bulbus Lillii) 十六、肉豆蔻 (Semen Myristicae) 十七、余甘子 (Fructus Phyllanthi) 十八、佛手 (Fructus Citri Sarcodactylis) 十九、杏仁 (甜、苦) (Semen Armeniacaee Amarum) 二十、沙棘 (Fructus Hippophae) 二十一、芡实 (Semen Euryales) 二十二、赤小豆 (Semen Phaseoli) 二十三、阿胶 (Colla Corii Asini) 二十四、麦芽 (Fructus Hordei Germinatus) 二十五、枣 (大枣、酸枣、黑枣) (Fructus Jujubae) 二十六、罗汉果 (Fructus Momordicae) 二十七、金银花 (Flos Lonicerae) 二十八、青果 (Fructus Canarli) 二十九、鱼腥草 (Herba Houttuyniae) 三十、姜 (生姜、干姜) (Rhizoma Zingiberis Recens) 三十一、枳椇子 (Fructus seu semen Hoveniae) 三十二、枸杞子 (Fructus Lycii) 三十三、栀子 (Fructus Gardeniae) 三十四、砂仁 (Fructus Amomi) 三十五、胖大海 (Semen Stereuliae Lychnophorae) 三十六、茯苓 (Poria) 三十七、香橼 (Fructus Citri) 三十八、桃仁 (Semen Persicae) 三十九、桑叶 (Folium Mori) 四十、桑葚 (Fructus Mori) 四十一、橘红 (Exocarpium Citri Rubrum) 四十二、桔梗 (Radix Platycodi) 四十三、荷叶 (Folium Nelumbinis) 四十四、莲子 (Semen Nelumbinis) 四十五、高良姜 (Rhizoma Alpiniae Officinarum)第三章 药食兼用果蔬饮料加工技术第四章 药食兼用植物蛋白饮料加工技术第五章 药食兼用复合饮料加工技术第六章 药食兼用发酵饮料加工技术第七章 其他药食兼用植物饮料加工技术第八章 饮料生产设备参考文献

一、药食兼用资源的历史与现状 食物是人类赖以生存和繁衍的首要资源。原始人类在寻找食物的过程中，发现了具有治疗作用的食物，既可作为食，也可作为药，这一时期为药食同用阶段。人类通过漫长的实践过程，逐渐将一些营养价值不大、治疗作用明显的食物分离出来，成为专门治病的药。因此，“药”实际上来源于“食”。人类的医药文化与饮食文化是同步发展、互相渗透、相辅相成的。在我国传统文化中，药物与食物的关系是十分复杂又辩证统一的，这主要源自古代的“医食同源”及后来的“药食同源”理论。药食兼用资源是指在医学及营养学概念上，既可当作食物或食品加工的原料来消费，又可用作食疗目的，以人体保健为开发利用宗旨的那些动植物及微生物资源。

我国药食同源食品源远流长，据资料记载已有三千多年的历史。在周朝时期，我国人民对食药就很重视，专管饮食营养的“食医”是为帝王调剂饮食，研究饮食预防疾病和保健而设的。由食医掌管食谱，体现了食既能充饥，又可养身、防病、治病的道理。食医在当时虽为帝而设，但研究范围却包括饮食调剂、按食物特性进行配合、按时令进行调味等方面的内容，其意义已远远超越了厨师的范畴。《周礼·天官冢宰下·食医》中写道：“食医掌和王之六食、六饮、六膳、百馐、百酱、八珍之齐。”可见，食品的调和与医药配方在古代同名，医食源于一处。湖南马王堆出土的《五十二病方》一书，以大量的食物入药，方载药品247种。其中谷类15种、菜类10种、果类5种、禽类6种、兽类23种、鱼类3种，占全部药品数的四分之一。书中所载50余种病，半数左右可以食治之，或以食养之。

《药食兼用饮料加工技术》

编辑推荐

《药食兼用饮料加工技术》共分为八章，第一章介绍了药食兼用饮料的特点、历史现状和发展趋势；第二章介绍了饮料用水的分类和基本要求、部分药食兼用物品和饮料用添加剂的基本特性；第三章~第七章为药食兼用饮料加工实例，重点介绍了果蔬饮料、植物蛋白饮料、复合饮料、发酵饮料和其他植物饮料的加工技术，包括主要原辅材料、工艺流程、加工方法、产品质量标准和特点，内容具体、通俗易懂、可操作性强；第八章介绍了药食兼用饮料加工设备的工作原理和生产性能。

精彩短评

1、论文

《药食兼用饮料加工技术》

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：www.tushu000.com