

《油茶资源与科学利用研究》

图书基本信息

书名：《油茶资源与科学利用研究》

13位ISBN编号：9787030325099

10位ISBN编号：7030325095

出版时间：2012-1

出版社：姚小华、姚开良、任华东、等 科学出版社 (2012-01出版)

页数：472

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

《油茶资源与科学利用研究》

内容概要

《油茶资源与科学利用研究》分为六篇，内容包括遗传变异、杂交育种、良种鉴别、田间管理和茶油贮藏加工5个方面。第一篇揭示了浙江红花油茶主要性状的变异规律，对培育其优良品种，大力发展浙江红花油茶奠定了基础；第二篇研究了油茶杂交亲代表型性状的变异规律，为油茶品质改良提供了理论依据；第三篇建立和优化了油茶SRAP-PCR反应体系，运用SCAR技术，找到了一个简便、快捷区分油茶无性系的方法；第四篇研究了施肥和修剪对幼龄及老龄油茶生长以及结实特性的影响，为油茶田间管理提供了技术支撑；第五篇揭示了油茶籽和茶油随贮藏时间增加而表现出来的规律性，为茶油贮藏提供了理论依据；第六篇研究了油茶油脂的超临界CO₂萃取的机理及其茶油的特性、茶油在贮藏期间理化指标表现出来的规律性，为油茶油脂的超临界CO₂萃取和茶油的贮藏提供了理论依据。

《油茶资源与科学利用研究》

书籍目录

自序前言第一篇 油茶杂交亲代表型性状遗传变异研究第1章 绪论1.1 油茶国内外研究现状1.2 油茶的理论意义或实用价值1.3 油茶低产现状、原因及措施1.4 杂交育种第2章 引言2.1 研究背景2.2 研究目的和意义2.3 研究内容第3章 油茶杂交亲代树体性状遗传变异分析3.1 试验材料与方法3.2 结果与分析3.3 小结与讨论第4章 油茶杂交亲代花期性状遗传变异分析4.1 试验材料及方法4.2 结果与分析4.3 小结与讨论第5章 油茶杂交亲代叶片性状遗传变异分析5.1 试验材料与方法5.2 结论与分析5.3 小结与讨论第6章 油茶杂交亲代果实性状遗传变异分析6.1 试验材料与方法6.2 结论与分析6.3 结论与讨论第7章 油茶杂交亲代果实经济性状及脂肪酸组分遗传变异分析7.1 试验材料与方法7.2 结果分析7.3 小结与讨论第8章 油茶杂交亲代光合作用遗传变异分析8.1 测定方法与指标8.2 结果与分析8.3 小结与讨论第9章 油茶杂交亲代叶绿素含量遗传变异分析9.1 样品采集及测定9.2 结果与分析9.3 小结与讨论第10章 总结与讨论10.1 总结10.2 讨论篇小结Summary参考文献第二篇 浙江红花油茶主要性状变异规律研究第11章 绪论11.1 形态特征遗传变异研究进展11.2 生物学特性的遗传变异研究进展11.3 经济性状的遗传变异研究进展11.4 抗逆性的遗传变异11.5 小结与展望第12章 引言12.1 研究背景12.2 研究目的和意义12.3 主要研究内容第13章 浙江红花油茶营养体性状变异规律的研究13.1 试验材料与方法13.2 结果与分析13.3 小结与讨论第14章 浙江红花油茶开花性状变异规律研究14.1 试验材料与方法14.2 结果分析14.3 小结与讨论第15章 浙江红花油茶产量及果实性状变异规律研究15.1 试验材料与方法15.2 结果分析15.3 小结与讨论第三篇 油茶种质资源遗传多样性分析与无性系鉴别第四篇 修剪施肥对油茶生长结实特性影响研究第五篇 茶油品质控制过程中主要质量指标变化规律的研究第六篇 加工与贮藏对茶油品质特性影响研究

章节摘录

版权页：插图：食用植物油和油料是农产品中的大宗产品，是关系国计民生的重要商品。我国是世界上最大的食用油需求国和世界第二大食用油生产国（王俊籽，2005）。在亚洲、非洲和中东的低、中等收入水平国家，食用油是膳食的主要成分之一（Drewnowski and Popkin, 1997; John et al., 2006）。油脂是人们赖以生存的最基本的营养素之一，中国的油脂工业作为一个产业则是新中国成立后逐步建立并发展起来的（王瑞元，2005a）。油脂是人们一日三餐的主要消费品，随着我国市场经济的逐步完善、人口的不断增加和人民生活水平的稳步提高，人们对食用油的消费也将不断增加，在追踪研究中发现食用油的摄入有非常高的收入弹性（Popkin et al., 1993; Guo et al., 2000），即随着收入的增加，食用油的摄入量也相应地增加。中国粮油学会油脂专业分会会长王瑞元（2005a）指出，今后要加大新油源的开发力度，对米糠油、玉米油、油茶籽油以及特种油脂等进行深度开发，要重视对食用油的营养、安全和功能的研究。油脂在贮藏过程中遇到的主要问题是油脂的酸败，主要包括氧化酸败和水解酸败两种。油茶在采后贮藏和产品加工保藏过程中极易酸败，出现异味，产生大量对人体有害的物质，降低了其营养价值和商品价值（林海，1994）。长期以来，茶籽油在我国以自产自销为主，关于茶油贮藏过程中油脂酸败方面，国内外鲜有研究报道。迄今为止，许多科研工作者对大宗植物油如豆油、菜籽油等贮藏进行了大量的研究，同时也取得了一些成就，但是对茶油在贮藏中的品质变化情况关注较少，至今未见有文献报道，尤其对茶油贮藏品质进行详细研究的论文更是空白。为此本论文选用茶油作为研究对象，研究不同加工工艺过程的茶油在不同的贮藏条件、贮藏容器材料影响下的变化规律，选出最佳贮藏条件；比较不同物种茶油原油的贮藏品质变化；对茶油进行长期贮藏品质规律的研究，得出茶油长期贮藏规律；分析全国油茶产区茶油脂肪酸主要成分与地理经纬度的关系，依此对全国油茶产区进行地理区域划分；分析茶油品质与加热温度和加热时间的关系，得出线性关系。通过整个试验设计，对茶油酸败的发生进行深入的研究，以期了解和掌握其变化规律，进而控制其酸败进程，延长其贮藏寿命，得出一些贮藏品质规律及最佳贮藏条件，为茶油的贮藏安全性提供参考性理论依据。

《油茶资源与科学利用研究》

编辑推荐

《油茶资源与科学利用研究》由科学出版社出版。

《油茶资源与科学利用研究》

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