

藤茶栽培与开发利用



[藤茶栽培与开发利用_下载链接1](#)

著者:易诚

出版者:中国林业

出版时间:2008-6

装帧:

isbn:9787503852411

《藤茶栽培与开发利用》以作者自己研究成果为基础，参照其他研究工作者的研究成果，以藤茶的栽培与加工为主线，深入浅出介绍了藤茶的生物学特性、营养生理及药理特性，为藤茶资源开发利用提供理论支撑。

作者介绍:

目录: 前言绪论第一章 藤茶生物学特性 第一节 藤茶的植物学分类
一、藤茶的植物分类学地位 二、藤茶的种与变种 第二节 藤茶的分布及生态适应性
一、藤茶的分布 二、藤茶的生态适应性 三、藤茶的生长环境 第三节
藤茶的形态及组织特征 一、藤茶的外部形态特征 二、根的形态及组织特征
三、茎的形态及组织特征 四、叶的形态及组织特征 五、卷须的形态及组织特征第二章
藤茶的化学成分 第一节 水分 第二节 水浸出物 第三节 总灰分 第四节 碳水化合物 第五节
氨基酸与蛋白质 第六节 无机元素 第七节 芳香成分 第八节 多酚 第九节 黄酮类化合物
一、黄酮类化合物种类 二、黄酮类化合物的生理作用 三、藤茶中黄酮类化合物含量
第十节 其他第三章 藤茶营养生理作用 第一节 藤茶的营养作用 一、宏量元素的作用
二、微量元素的作用 三、必需微量元素的作用 第二节
止咳、消炎以及治疗上呼吸道疾病 一、止咳 二、消炎， 第三节 广谱抑菌、杀菌
一、对常见食品微生物的影响 二、对病原微生物的影响 三、其他 第四节 降血脂
一、概念 二、藤茶对血脂的影响 第五节 免疫作用 一、概念 二、藤茶的免疫作用
第六节 降血糖 一、概念 二、藤茶对血糖的影响 第七节 对化学性肝损伤的辅助保护
一、概念 二、藤茶对化学性肝损伤的影响 第八节 安全性评价 一、概念
二、藤茶的安全性 第九节 其他 一、治疗牙病
二、对兔肠平滑肌的影响和解酒实验研究第四章 藤茶的繁殖技术 第一节
苗圃的建立和管理 一、苗圃地的选择 二、苗圃地的准备 三、苗圃地管理 第二节
藤茶的有性繁殖技术 一、种子采集 二、播种 三、田间管理 第三节
藤茶的无性繁殖技术 一、扦插技术 二、压条繁殖 第四节 藤茶的组织培养育苗
一、组织培养的基本知识 二、培养基的制备 三、藤茶的组织培养育苗技术 第五节
苗木出圃第五章 藤茶栽培技术 第一节 藤茶园地的选择 一、土壤环境 二、水环境
三、大气环境 第二节 定植与管理 一、园地准备 二、苗木定植 三、园地管理第六章
藤茶的采收 第一节 藤茶采摘的生物学基础 第二节 藤茶采摘技术 第三节
藤茶的原料品质 一、藤茶原料要求 二、藤茶原料的标准及验收第七章 藤茶的加工技术
第一节 藤茶生产基本原理 一、鲜叶摊放 二、杀青 三、揉捻 四、干燥 第二节
传统藤茶加工技术 一、工艺流程 二、操作要点 第三节 机械藤茶加工技术
一、鲜叶摊放 二、杀青 三、揉捻 四、干燥 第四节 袋泡茶加工技术
一、袋泡茶加工基本原理 二、袋泡茶加工工艺及技术第八章 藤茶产品深加工技术
第一节 藤茶饮料加工技术 一、藤茶饮料加工的基本原理
二、纯茶饮料的加工工艺及质量管理 三、调味茶饮料的加工工艺及质量管理 第二节
藤茶果冻加工技术 一、果冻及其生产技术 二、藤茶果冻 第三节 复方藤茶加工技术
一、复方藤茶中可复配的物品 二、复方藤茶配方选定的原则 三、复方藤茶加工工艺
四、藤茶与茶叶拼和 第四节 藤茶果丹皮的制作 一、果丹皮加工原理
二、藤茶胡萝卜果丹皮制作第九章 藤茶综合利用技术 第一节
二氢杨梅素的提取与纯化 一、二氢杨梅素的结构 二、二氢杨梅素的分类
三、二氢杨梅素的理化性质 四、二氢杨梅素的提取 五、二氢杨梅素的分离与纯化
第二节 藤茶提取液应用于果蔬贮藏 一、果蔬保鲜原理
二、藤茶提取液贮藏柑橘主要参考文献
• • • • • (收起)

[藤茶栽培与开发利用_下载链接1](#)

标签

藤茶

评论

[藤茶栽培与开发利用_下载链接1](#)

书评

[藤茶栽培与开发利用_下载链接1](#)