

油菜籽加工与综合利用



作者：吴谋成编著

出版社：北京：中国轻工业出版社

出版日期：2009.06

总页数：291

介绍：本书详细、深入地介绍了油菜籽的主要化学组成、油菜籽的制油工艺和菜籽油的营养价值、菜籽油和油脚的精深加工、菜籽饼粕的饲用价值和精深加工等方面的内容和研究成果，特别是对菜籽高附加值产品的制备、功能特性和应用、油菜籽深加工和综合利用的发展趋势、前景和展望作了较详细的探讨。本书在详细和深入地阐述上述内容的同时，重点介绍了作者及其团队所取得的研究成果，特别是从菜籽饼粕中制备菜籽蛋白和高附加值产品菜籽多糖、多酚、植酸的总体工艺路线，对菜籽多糖、多酚、菜籽固醇等高附加值产品的提取、结构表征和功能特性上的重大发现和突破、研究成果与产业化等作了详细阐述。

说明：登录教客网（<https://www.jiaokey.com/book/detail/12269816.html>）查找全本阅读方式

油菜籽加工与综合利用 评论地址：<https://www.jiaokey.com/book/detail/12269816.html>

教客网提供千万本图书阅读地址。

<https://www.jiaokey.com/book/detail/12269816.html>

书名：油菜籽加工与综合利用