

کرده گیاه

(تولید، تغذیه و سلامت)

مؤلف:

مهندس الهه مرادی

www.ketab.ir

شابک	۹۷۸-۶۰۰-۶۱۰۸۸۸ :
شماره کتابشناسی ملی	۴۴۶۱ ۳۲ :
عنوان و نام پدیدآور	: گرده گیاه (تول، تنفیذ و سلامت) / مولف الهه مرادی.
مشخصات نشر	: مشهد : نی نگار، ۱۳۹۵.
مشخصات ظاهری	: ۷۶ ص.؛ جدول؛ ۱۵/۵×۱۴/۵.
یادداشت	: کتابنامه: ص. ۷۷.
موضوع	: گرده شناسی
موضوع	Palynology :
رده بندی دیویی	۵۸۲/۰۴۶۳ :
رده بندی کنگره	۱۳۹۵ ۴۵۴م/۶۵۸QK :
سرشناسه	: مرادی، الهه، ۱۳۵۹ -
وضعیت فهرست نویسی	: فیا :



انتشارات نیکار

دفتر انتشارات: مشهد، خیابان ایکون، پلاک ۷، پستی ۹۰ - شماری شمالی ۸ - شماره ۹۰

تلفن: ۰۵۱-۳۷۲۷۴۷۶۵ دوستان: ۰۵۱-۳۷۳۵۱۳۰۲

کرره گیاه (تولید، تغذیه و سلامت)

مولف: مهندس الهه مرادی

نوبت چاپ: اول، ۱۳۹۵

چاپ: دقت

شمارگان: ۱۰۰۰ نسخه

قیمت: ۵۰۰۰ تومان

شابک: ۹۷۸-۶۰۰-۶۴۴۷-۸۵-۸

فهرست مطالب

۷	پیشگفتار مولف
۹	اهمیت گرده گیاه در تغذیه و سلامت انسان
۱۱	فصل اول: خصوصیات گیاه شناسی پرچم ودانه گرده
۱۳	پرچم و دانه گرده
۱۶	ساختمان دانه گرده
۱۹	فصل دوم: تولید، ناهیدار، مصرف گرده
۲۱	برداشت گرده
۲۱	برداشت گرده تک گل
۲۲	نگهداری
۲۳	خشک کردن
۲۴	گرده خشک شده، منجمد و تازه
۲۵	مصرف گرده
۲۶	خوردن اتفاقی گرده
۲۷	مصرف گرده گنجائده شده در غسل
۲۹	گرده مقدس
۳۱	فصل سوم: ترکیبات شیمیایی گرده

۳۵	کربوهیدرات ها
۳۵	فیبر خام
۳۶	پروتئین
۳۶	چربی
۳۸	مواد معدنی و عناصر کمیاب
۳۹	بامین و کارتنوئید
۴۰	روغن‌نویدها
۴۰	استرول ها و تربین ها
۴۱	فصل چهارم: معنی دارویی گرده
۴۲	ارزش تغذیه‌ای گرده
۴۵	گرده به عنوان مکمل غذایی
۴۶	گرده در تغذیه حیوانی
۴۹	ارزش دارویی گرده
۵۱	اثرات گرده بر افزایش عملکرد ورزشی
۵۲	فعالیت ضد میکروبی گرده
۵۴	مکانیسم عمل گرده
۵۵	هضم و داروپویاشناسی گرده
۵۷	گرده درون بدن انسان
۵۸	واکنش‌های متقاطع با مصرف گرده
۶۱	منابع

پیشگفتار مولف

کتاب حاضر در ۴ فصل تالیف شده است. در تالیف این کتاب از منابع سال‌های ۱۸۹۲ الی ۲۰۱۱ میلادی نیز استفاده شده است. در فصل اول خصوصیات گیاه ساسی پرچم و دانه گرده ذکر شده است، در فصل دوم روش تولید، نگهداری و مصرف گرده بیان گردیده است، فصل سوم به بیان ترکیبات شیمیایی گرده پرداخته است و فصل چهارم در مورد خواص تغذیه‌ای و دارویی گرده است. به امید اینکه عدایات این کتاب بتواند مورد استفاده دانشجویان و پژوهشگران رشته‌های کشاورزی، تغذیه و به ویژه صنایع غذایی قرار گیرد. در ضمن از همکاری جناب آقای مهندس همتی، محقق ارزنده و دلسوز پارک علم و فناوری خراسان که راهنمایی‌ها و توصیه‌های فنی ایشان مشوق اینجانب در تدوین این کتاب بوده است تشکر و قدردانی می‌نماید. بدیهی است این مجموعه نیز همانند هر مجموعه دیگری عاری از نقص نیست، امیدوارم در آینده با همکاری اساتید و دانش پژوهان این رشته کتاب‌های جامع‌تری ارائه شود.

مستطاب به مادی