

一本全面系统介绍农产品品质研究的新书 ——评《农产品品质学(第一卷)》

陈进才

(厦门大学出版社, 厦门 361005)

随着人们生活水平的日渐提高, 农产品的品质问题无疑具有广泛的社会关注度。在人类食用消费由食饱、食味进入营养保健的新时期, 人们越来越关注自身的营养和健康, 迫切需要营养、保健和安全三者兼备的农产品。同时, 随着世界经济一体化的快速发展, 农产品资源全球配置的趋势越来越明显, 唯有全面提升农产品品质才能在国际农产品市场的竞争中立于不败之地。

另外, 面对着人多地少、资源短缺这一不可逆转的严峻现实, 必须努力提高农副产品如秸秆这一可再生的农副产品品质, 才能高效利用这些资源。

面对这一经济社会的强烈需求, 郑金贵研究员在长期的农产品品质科研教学的基础上, 广泛收集国内外关于农产品品质研究的最新文献资料, 历时20年(1984—2004), 潜心编写了集中反映国内外农产品品质研究的最新学术著作——《农产品品质学》(厦门大学出版社, 2004)。

本书共分4卷, 主要介绍食用农产品的品质, 包括农产品、林产品、畜产品、水产品等的品质。分“总论”和“各论”两部分。“总论”详尽地介绍了农产品品质的概念与分类、农产品的营养品质、保健品质、卫生品质及其在人体内的生理功能, 以及储藏品质、加工品质、品质性状的遗传改良和品质成分的优化利用等。“各论”逐一阐述各种农产品, 包括粮油产品、果品、蔬菜、食用菌、畜产品和水产品的品质化学、品质成分和生理功能。该书的出版对开拓农产品品质研究的理论视野, 借鉴吸收国内外对农产品品质研究的新成果以及推动我国优质农产品的发展具有重要的意义。

现已出版的《农产品品质学(第一卷)》, 属于“总论”。该书全面系统地介绍了农产品品质的概念与分类、农产品品质学的主要内容、农产品的营养

品质和保健品质。其中营养品质包括蛋白质(4种)、碳水化合物(4种)、矿物质(23种)和维生素(13种)等五大类; 保健品质包括活性低聚糖(4种)、活性多糖(5种)、活性脂(4种)、活性肽和活性蛋白(3种)等41类, 并阐述了农产品的主要24种保健功能。该卷的出版对全面系统地了解农产品品质研究的意义和发展趋势、农产品的营养品质和保健品质具有重要的参考价值。

本书具有以下3个特点: (1)具有体系完整、结构严密、内容充实和表达简洁的特色。如在详细论述农产品的品质成分的基础上, 阐述了该成分在人体内的生理功能, 最后介绍了含有这种成分的农产品及其具体含量的内容。这样既方便读者阅读的连贯性, 又有助于全书编排的可读性。(2)在内容和概念上, 尽量反映农产品品质研究的最新进展, 既介绍常规的品质成分, 又重点介绍该农产品研究领域的最新报道的品质成分(生物活性物质和功效成分)。如稻米的品质既介绍了稻谷的常规品质成分, 包括直链淀粉含量、胶稠度、碱消值等, 还重点介绍稻谷品质研究领域最新研究的品质成分 γ -氨基丁酸、谷甾醇、黄酮等活性物质, 以帮助读者了解国内外农产品品质研究的发展趋势。(3)分别介绍了农产品营养品质中33种营养成分的测定方法、农产品保健品质中41种生物活性物质(功效成分)测定方法和24种保健功能的检验方法。读者可根据书中介绍的方法与技术进行农产品品质的试验研究。

笔者认为, 该书全面系统地介绍了农产品品质学的最新研究进展, 是一部在农产品品质研究方面具有重要参考价值的著作, 对农业科研院所科技人员、农业行政管理人员、农产品生产和营销人员、高等院校师生等具有重要的参阅和应用价值。

[收稿日期] 2005-03-05

[作者简介] 陈进才(1971-), 男, 编辑。研究方向: 编辑出版。