第一图书网, tushu007.com

<<变性淀粉制造与应用>>

图书基本信息

书名：<<变性淀粉制造与应用>>

13位ISBN编号：9787122004925

10位ISBN编号：7122004929

出版时间：2007-7

出版时间：化学工业出版社 (2007年7月1日)

作者：张燕萍

页数：336

字数：496000

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：http://www.tushu007.com

内容概要

本书第一版于2001年1月出版以来，受到广大读者的欢迎，6年来淀粉原料的开发、新的变性淀粉品种及新的变性淀粉生产工艺等都有很大发展。
为使本书能及时反映这些新的发展，以满足读者的要求，特对该书进行了修订再版。

本书重点介绍了变性淀粉的生产、性质和应用，列举了大量的淀粉改性与应用的实例，收集了许多变性淀粉的检测方法，同时还对淀粉的其他深加工产品的生产、性质及应用做了介绍。

此次修订大幅增加了淀粉原料品种及其化学组成和质量标准；增加了各种不同原料淀粉的生产工艺及企业质量标准；增加了直链淀粉、支链淀粉及中间物质的结构分析；增加了糊精、脂肪酸淀粉酯、多孔淀粉、抗性淀粉及微球淀粉的性质及应用、生产反应机理、生产工艺、反应条件及生产实例；补充了酸变性淀粉、氧化淀粉、预糊化淀粉、淀粉磷酸单酯、淀粉乙酸酯、羟丙基淀粉、两性淀粉及多元变性淀粉的应用；补充了变性淀粉在食品中的应用实例；增加了淀粉及变性淀粉生产、研发中的分析检测方法；新增了淀粉加工的废水处理技术的内容；同时作为附录列出了淀粉（包括衍生物和副产品）工业中常用的术语。

本书可供变性淀粉的生产和使用单位的科研人员学习参考，亦可供相关销售及推广部门的人员及大专院校相关专业师生参考。

<<变性淀粉制造与应用>>

书籍目录

第一章　淀粉的存在与分离　第一节　淀粉的存在　一、淀粉的一般分布　二、淀粉的分类　三、淀粉原料的化学组成及质量标准　四、淀粉的含量　第二节　淀粉的分离　一、实验室制备淀粉的方法　二、淀粉的工业法生产　第三节　淀粉的品质　一、工业淀粉的化学组成　二、淀粉的质量及卫生标准 第二章　淀粉的化学基础　第一节　淀粉的分子结构　一、葡萄糖的链式与环式结构　二、淀粉的基本组成单位　三、淀粉的分子结构　四、直链淀粉与支链淀粉分子量的测定　五、淀粉中直链淀粉与支链淀粉的含量　六、直链淀粉的用途　第二节　淀粉组分的分离　一、温水浸出法　二、完全分散法　三、分级沉淀法　四、凝沉分离法　五、电泳法　六、纤维素吸附法　第三节　淀粉粒的组织结构　一、淀粉粒的形态　二、淀粉粒的结构　第四节　淀粉粒的物理特性　一、淀粉粒中水的作用　二、淀粉粒的糊化　三、淀粉的回生（或称老化、凝沉）　四、淀粉糊化温度的测定方法　五、膨润力与溶解度　六、淀粉糊机械（力学）性质　七、淀粉糊的性质　八、淀粉膜的性质　第五节　淀粉酶（淀粉的水解、转化及合成酶）　一、α-淀粉酶　二、β-淀粉酶　三、葡萄糖淀粉酶　四、脱枝酶　五、其他新型淀粉酶 第三章　变性淀粉的生产工艺　第一节　基本知识　一、变性淀粉　二、变性淀粉的分类　三、变性条件　四、变性程度的衡量　五、变性淀粉的生产方法　六、变性淀粉生产的主要设备　第二节　酸变性淀粉　一、反应机理　二、生产工艺及反应条件　第三节　糊精　一、反应机理　二、生产工艺及反应条件　三、糊精生产实例　第四节　氧化淀粉　一、次氯酸钠氧化淀粉　二、过氧化氢氧化淀粉　三、高锰酸钾氧化淀粉　四、高碘酸氧化淀粉制备双醛淀粉　第五节　预糊化淀粉　一、热滚法　二、喷雾法　三、挤压膨化法　四、微波法　五、脉冲喷气法　第六节　交联淀粉　一、反应机理　二、交联淀粉的制备工艺条件　三、交联淀粉生产实例　第七节　酯化淀粉　一、淀粉磷酸单酯……第四章　变性淀粉的性质及应用 第五章　淀粉的其他深度加工 第六章　变性淀粉生产与研究中的常规分析 第七章　淀粉加工的废水处理技术 第八章　现代分析技术在淀粉研究中的应用 附录　淀粉（包括衍生物和副产品）工业中常用术语 参考文献

第一图书网, tushu007.com

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:http://www.tushu007.com