

<<淀粉基食品添加剂>>

图书基本信息

书名：<<淀粉基食品添加剂>>

13位ISBN编号：9787122011893

10位ISBN编号：7122011895

出版时间：2008-1

出版时间：化学工业出版社

作者：刘亚伟

页数：207

字数：261000

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>

<<淀粉基食品添加剂>>

内容概要

本书重点介绍了淀粉的特性，各种淀粉基食品添加剂的生产工艺与设备、功能特性，淀粉基食品添加剂应用技术、方法和实例，淀粉基食品添加剂安全控制技术和测定方法等。

列举了大量的淀粉基食品添加剂生产和应用的实例。

对目前国际上重点开发的最新产品进行了全面介绍。

本书可作为淀粉精深加工企业技术、管理及营销人员或工人的培训用书，也可作为食品、生物和化工专业大专院校教师和学生的参考书。

<<淀粉基食品添加剂>>

书籍目录

第一章 淀粉特性 第一节 淀粉颗粒形态结构 第二节 淀粉的基本构成单位——葡萄糖 第三节 直链淀粉的性质 第四节 支链淀粉的性质 第五节 淀粉的分级分离 第六节 淀粉颗粒中微量成分 第七节 淀粉颗粒结构 第八节 淀粉物理特性 第九节 不同淀粉的特性第二章 转化型淀粉基食品添加剂 第一节 酸变性淀粉 第二节 次氯酸钠氧化淀粉 第三节 糊精第三章 衍生取代型淀粉基食品添加剂 第一节 淀粉修饰的基本原理和方法 第二节 交联淀粉 第三节 酯化淀粉 第四节 醚化淀粉第四章 物性改良型淀粉基食品添加剂 第一节 预糊化淀粉 第二节 颗粒冷水溶胀淀粉 第三节 抗性淀粉 第四节 淀粉基脂肪代用品第五章 酶工程转化型淀粉基食品添加剂 第一节 淀粉糖品的种类、性质及用途 第二节 淀粉酶 第三节 淀粉的酶液化糖化 第四节 淀粉糖生产技术第六章 淀粉基食品添加剂应用技术 第一节 概论 第二节 食品对淀粉基配料的要求 第三节 淀粉在食品中的功能、作用和应用 第四节 淀粉基食品添加剂应用实例 第五节 淀粉基食品添加剂应用中的问题及解决办法第七章 淀粉基食品添加剂安全控制技术 第一节 食品用变性淀粉的营养与毒理 第二节 食品用变性淀粉标准 第三节 淀粉基食品添加剂质量控制分析参考文献

<<淀粉基食品添加剂>>

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>