

<<功能食品加工技术>>

图书基本信息

书名：<<功能食品加工技术>>

13位ISBN编号：9787501939923

10位ISBN编号：7501939926

出版时间：2006-9

出版时间：中国轻工业出版社

作者：李世敏 编

页数：397

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>

## <<功能食品加工技术>>

### 内容概要

在教材内容上主要体现了三个方面，第一方面是功能性因子制备方法和技术；第二方面是功能食品的加工工艺和技术，第三方面是功能食品开发、申报和市场推广等。

在功能性因子制备和功能食品加工技术的选编上，尽量选择功能食品生产中使用频率较高的技术，如应用酶技术、发酵技术、蒸馏技术、层析技术、粉碎技术和浓缩技术对功能性因子进行分离和提取；应用饮料加工技术、乳制品加工技术、焙烤加工技术、口服液、胶囊、粉剂加工技术等生产相应的功能食品。

本教材以职业岗位为导向，以知识和技术应用能力培养为重点，每章前有教学目标，便于教师施教和学生学习，也便于检查教学效果；每章后列出复习思考题，以鼓励学生思考；全书后列出推荐参考书刊和网站，贯穿以学生为主体、以教师为主导、以能力和素质培养为中心的教育思想。

## &lt;&lt;功能食品加工技术&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 绪论 第一节 功能食品及其基本特征 一、功能食品的概念及特征 二、功能食品的分类 第二节 功能食品的作用 第三节 功能食品的生产技术 一、生物工程技术 二、分离纯化技术 三、超微粉碎技术 四、冷冻干燥技术 五、微胶囊技术 六、冷杀菌技术 第四节 功能食品的现状与发展对策 一、国内外功能食品的历史进程 二、我国功能食品发展中存在的问题 三、我国功能食品发展前景和策略 本章小结 思考题第二章 活性多糖及其加工技术 第一节 膳食纤维 一、膳食纤维的基本特性和生理功能 二、膳食纤维的制备工艺 三、膳食纤维在功能食品中的应用 第二节 真菌活性多糖 一、真菌活性多糖的结构及生理功能 二、真菌活性多糖的制备工艺 三、真菌活性多糖在功能食品中的应用 第三节 植物活性多糖 一、植物活性多糖的结构及生理功能 二、植物活性多糖的制备工艺 三、植物活性多糖在功能食品中的应用 本章小结 思考题第三章 活性多肽及其加工技术 第一节 酪蛋白磷酸肽 一、酪蛋白磷酸肽的结构和生理功能 二、酪蛋白磷酸肽的制备工艺 三、酪蛋白磷酸肽在功能食品中的应用 第二节 谷胱甘肽 一、谷胱甘肽的结构与生理功能 二、谷胱甘肽的制备工艺 三、谷胱甘肽在功能食品中的应用 第三节 降血压肽 一、降血压肽的结构及生理功能 二、降血压肽的制备工艺 三、降血压肽在功能食品中的应用 本章小结 思考题第四章 功能性油脂及其加工技术 第一节 多不饱和脂肪酸 一、多不饱和脂肪酸的结构及主要来源 二、多不饱和脂肪酸的生理功能 三、多不饱和脂肪酸的制备工艺 四、多不饱和脂肪酸在功能食品中的应用 第二节 磷脂 一、磷脂的生理功能 二、磷脂的制备工艺 三、磷脂的功能食品中的应用 本章小结 思考题第五章 活性微量元素及其加工技术第六章 自由基清除剂及其加工技术第七章 活性菌类及其加工技术第八章 功能性甜味料及其加工技术第九章 强化食品加工技术第十章 功能食品的质量控制第十一章 功能食品的检验规范第十二章 功能食品的管理附录一 食品营养强化剂使用卫生标准 (GB14880-1994) 附录二 保健食品管理办法附录三 保健(功能)食品通用标准 (GB16740-1997) 附录四 保健食品评审技术规程附录五 食品安全性毒理学评价程序 (GB151931-1994) 附录六 保健食品功能学评价程序和检验方法附录七 保健食品通用卫生要求附录八 保健食品标识规定附录九 食品企业通用卫生规范 (GB14881-1994) 附录十 中华人民共和国食品卫生法参考文献

<<功能食品加工技术>>

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>