

<<食品增稠剂>>

图书基本信息

书名：<<食品增稠剂>>

13位ISBN编号：9787501967070

10位ISBN编号：7501967075

出版时间：2009-1

出版时间：黄来发 中国轻工业出版社 (2009-01出版)

作者：黄来发 编

页数：392

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>

<<食品增稠剂>>

前言

上海康海食品工业研究所黄来发、洪文生、黄恺编著的《食品增稠剂》2000年7月由中国轻工业出版社出版以来，受到广大读者和业内人士的欢迎。

进入21世纪以来，我国食品添加剂工业进入快速发展阶段，食品增稠剂的理论研究及生产应用有了长足的进步，主要表现为品种增加，品质优化，产品应用的深度和广度大幅度提高，与先进国家的差距正在逐渐缩小，从而为我国食品工业的高速发展提供了有力支持。

《食品增稠剂》（第二版）收集了国内外食品胶研究的新技术、新成果，加强了胶体性能和作用机理方面的内容，在理论上有所提升。

增加了近几年食品行业应用较多的一些新颖胶体以及各种胶体之间、胶体与盐类之间的复配功能方面内容，从而突出了本书的实用性、针对性和新颖性。

《食品增稠剂》（第二版）由上海康海食品工业研究所组织科技人员收集资料，并提供了该所在食品胶科研、生产应用中积累的大量技术成果和经验，包括胶体应用性能、复配技术等。

限于作者专业水平以及研究领域的局限性，书中存在的问题恳切希望读者指正。

<<食品增稠剂>>

内容概要

《食品增稠剂(第2版)》较为全面地介绍了9大类60余种食品增稠剂的理化性能、其溶液的流变性质以及各种食品增稠剂之间、食品增稠剂与盐类等物质的相互作用,并介绍了其中常用的和应用前景较好的40余种食品增稠剂的应用技术及在冷饮、糖果、凝胶食品、乳制品、肉制品、面制品、焙烤食品、调味品、保健品、中西餐料、食品保鲜、仿生食品等方面的应用。

<<食品增稠剂>>

作者简介

黄来发，浙江杭州人，高级工程师。

从事食用化工、食品添加剂和食品生产、科研工作30余年。

自20世纪90年代初起，主要研究食品添加剂的复配及其应用技术。

现任上海康海食品工业研究所所长。

主要著作有：《饮料生产技术与配方》、《蛋白饮料加工工艺与配方》、《食品增稠剂》和《饮料和冷饮配方1800例》等。

<<食品增稠剂>>

书籍目录

第一章 绪论第一节 食品增稠剂的分类第二节 食品增稠剂的特性比较第三节 食品增稠剂的结构和流变性第四节 增稠剂的作用机理第五节 食品增稠剂的作用及应用第二章 海藻胶第一节 海藻酸及海藻酸盐第二节 琼脂第三节 卡拉胶?第四节 其他海藻胶第三章 植物胶第一节 瓜尔胶第二节 槐豆胶第三节 罗望子胶第四节 其他植物胶第四章 树胶第一节 阿拉伯胶第二节 桃胶第三节 黄蓍胶第四节 刺梧桐胶第五节 其他树胶第五章 果胶第一节 果胶的物理性质第二节 果胶的化学性质第三节 果胶的胶凝及其机理第四节 低酯果胶的流变学特性第五节 低酯果胶的乳化特性第六节 果胶对蛋白质的保护作用机理及影响因素第七节 果胶与其他胶体的复配性能第八节 果胶在食品工业中的应用第六章 蛋白质亲水胶第一节 明胶第二节 酪蛋白酸钠第三节 酪蛋白第四节 乳清蛋白第五节 鱼鳔胶第七章 微生物代谢胶第一节 概述第二节 黄原胶第三节 凝胶多糖第四节 结冷胶第五节 普鲁兰多糖第六节 其他微生物代谢胶第八章 纤维素胶及其衍生物第一节 概述第二节 羧甲基纤维素钠第三节 羟乙基纤维素第四节、甲壳素与壳聚糖第五节 微晶纤维素第六节 其他纤维素胶第九章 甘露胶及其衍生物第一节 概述第二节 魔芋甘露胶的化学结构及理化性质第三节 魔芋甘露胶的流变性质第四节 魔芋凝胶的特性第五节 魔芋甘露胶在食品_工业中的应用第六节 魔芋甘露胶的衍生物第十章 淀粉及其衍生物第一节 原淀粉第二节 预糊化淀粉第三节 糊精第四节 酸变性淀粉第五节 氧化淀粉第六节 交联淀粉第七节 羧甲基淀粉第八节 烷基淀粉第九节 淀粉磷酸酯第十节 纯胶(辛烯基琥珀酸淀粉钠)第十一节 乳化变性淀粉(硬脂酸淀粉酯)第十二节 其他变性淀粉参考文献

<<食品增稠剂>>

章节摘录

插图：

<<食品增稠剂>>

编辑推荐

《食品增稠剂(第2版)》可供食品加工行业、餐饮业、化工行业、食品卫生、质检部门的科研、生产、管理人员及有关院校师生参考。

<<食品增稠剂>>

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>