

<<功能性变性淀粉>>

图书基本信息

书名：<<功能性变性淀粉>>

13位ISBN编号：9787501973637

10位ISBN编号：7501973636

出版时间：2010-4

出版时间：中国轻工业出版社

作者：徐忠，缪铭 编著

页数：265

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>

<<功能性变性淀粉>>

内容概要

本书对目前国内外重点开发的系列功能性变性淀粉新产品进行了全面介绍。

全书共15章,分别介绍了变性淀粉的基本知识及多孔淀粉、抗性淀粉、缓慢消化淀粉、淀粉微球、微细化淀粉、微晶淀粉、非晶颗粒态淀粉、环糊精、难消化糊精、麦芽糊精、淀粉基脂肪替代物、淀粉共聚复合物、淀粉基胶黏剂、淀粉基吸水剂、淀粉基塑料、淀粉基表面活性剂、淀粉基絮凝剂、复合变性淀粉等变性淀粉的概念、制备方法、分析方法、结构性质、功能及应用。

可供淀粉加工、食品加工、化工环保、保健食品、医药卫生等领域技术、管理、生产、销售、科研人员参考,也对食品制药、环境、化工等相关学科的院校师生有重要的参考价值。

<<功能性变性淀粉>>

书籍目录

第一章 变性淀粉概述 第一节 变性淀粉的概念 第二节 变性淀粉的分类及功能性变性淀粉 第三节 变性淀粉制备的基本原理 第四节 变性淀粉的生产工艺 第五节 现代分析技术在变性淀粉研究中的应用 参考文献第二章 多孔淀粉 第一节 多孔淀粉概述 第二节 多孔淀粉的制备方法 第三节 多孔淀粉的结构与性质 第四节 多孔淀粉的形成机理 第五节 多孔淀粉的应用 第六节 多孔淀粉的交联变性 第七节 多孔淀粉的具体应用实例 参考文献第三章 抗性淀粉 第一节 抗性淀粉概述 第二节 抗性淀粉的制备方法 第三节 抗性淀粉的分析方法 第四节 抗性淀粉的结构与性质 第五节 抗性淀粉的生理功能 第六节 抗性淀粉的应用 参考文献第四章 缓慢消化淀粉与难消化糊精 第一节 缓慢消化淀粉概述 第二节 缓慢消化淀粉的制备方法 第三节 缓慢消化淀粉的分析方法 第四节 缓慢消化淀粉的生理功能 第五节 缓慢消化淀粉的慢消化机理及应用 第六节 难消化糊精概述 第七节 难消化糊精的制备与分析方法 第八节 难消化糊精的结构与性质 第九节 难消化糊精生理功能 第十节 难消化糊精的应用 参考文献第五章 淀粉微球 第一节 聚合物微球概述 第二节 聚合物微球的制备方法 第三节 聚合物微球的应用 第四节 淀粉微球概述 第五节 淀粉微球的制备方法 第六节 淀粉微球的结构与性质 第七节 淀粉微球的应用 第八节 磁性微球的制备与应用 第九节 磁性淀粉微球的制备与应用 参考文献第六章 微细化淀粉与淀粉基陶瓷 第一节 微细化淀粉概述 第二节 微细化淀粉的制备方法 第三节 微细化淀粉的结构 第四节 微细化淀粉的性能 第五节 微细化淀粉研究实例 第六节 陶瓷材料凝固胶态成型技术概述 第七节 淀粉原位凝固陶瓷成型技术 第八节 淀粉凝固成型工艺制备多孔及功能陶瓷研究 参考文献第七章 微晶淀粉与非晶颗粒态淀粉 第一节 微晶淀粉概述 第二节 微晶淀粉的制备方法 第三节 微晶淀粉的应用 第四节 非晶颗粒态淀粉的概念 第五节 非晶颗粒态淀粉的制备方法 第六节 非晶颗粒态淀粉的结构研究 第七节 非晶颗粒态淀粉的性能研究 参考文献第八章 环糊精 第一节 环糊精概述 第二节 环糊精的结构与性质 第三节 环糊精的制备方法 第四节 环糊精的应用 第五节 变性环糊精概述 第六节 化学变性环糊精 第七节 酶工程变性环糊精 第八节 变性环糊精的应用 第九节 大环糊精 参考文献第九章 麦芽糊精及淀粉基脂肪替代物 第一节 麦芽糊精概述 第二节 麦芽糊精的结构与性质 第三节 麦芽糊精的制备方法 第四节 麦芽糊精的应用 第五节 脂肪替代物概述 第六节 脂肪替代物的分类与性质 第七节 脂肪替代物的应用 第八节 淀粉基脂肪替代物 参考文献第十章 淀粉共聚复合物 第一节 淀粉-蛋白质复合物概述 第二节 淀粉-蛋白质复合物的制备方法 第三节 淀粉-蛋白质复合物的功能性质 第四节 淀粉-蛋白质复合物的应用 第五节 淀粉-脂质复合物概述 第六节 淀粉-脂质复合物的制备方法 第七节 淀粉-脂质复合物的功能性质 第八节 淀粉-脂质复合物的应用 参考文献第十一章 淀粉基胶黏剂与吸水剂 第一节 淀粉基胶黏剂概述 第二节 淀粉基胶黏剂的分类 第三节 淀粉基胶黏剂的制备及应用 第四节 淀粉基吸水剂概述 第五节 淀粉基吸水剂的制备方法 第六节 淀粉基吸水剂的制备实例 第七节 淀粉基吸水剂的性质 第八节 淀粉基吸水剂的应用 参考文献第十二章 淀粉塑料与淀粉膜 第一节 可降解塑料概述 第二节 淀粉基生物降解塑料 第三节 淀粉填充塑料的制备方法 第四节 淀粉共混塑料的制备方法 第五节 全淀粉塑料的制备方法 第六节 可降解淀粉塑料实例 第七节 淀粉膜概述 第八节 可用作淀粉膜的变性淀粉 参考文献第十三章 淀粉基表面活性剂 第一节 淀粉基表面活性剂概述 第二节 烷基糖苷的制备 第三节 烷基糖苷衍生物的制备及应用 第四节 多元醇葡萄糖苷的制备 第五节 多元醇葡萄糖苷衍生物的制备及应用 第六节 葡糖胺的制备及应用 第七节 其它淀粉基表面活性剂 参考文献第十四章 淀粉基絮凝剂 第一节 淀粉基絮凝剂概述 第二节 淀粉接枝共聚物絮凝剂 第三节 淀粉磷酸酯絮凝剂 第四节 淀粉黄原酸酯絮凝剂 第五节 羧甲基淀粉絮凝剂 第六节 阳离子淀粉絮凝剂 第七节 两性淀粉絮凝剂 参考文献第十五章 其它功能性变性淀粉 第一节 热液处理变性淀粉 第二节 微波处理变性淀粉 第三节 电离放射线处理变性淀粉 第四节 超声波处理变性淀粉 第五节 挤压处理变性淀粉 第六节 捏合、高压处理变性淀粉 第七节 生物修饰处理变性淀粉 第八节 复合变性淀粉 参考文献

<<功能性变性淀粉>>

编辑推荐

根据目前变性淀粉国内外研究的发展趋势，本书借鉴功能性食品及其它功能性食品基料的概念，将变性淀粉根据应用的功能性分为普通变性淀粉和功能性变性淀粉。普通的变性淀粉主要指目前大批量工业化生产的化学变性淀粉。功能性变性淀粉主要指对人体具有一定保健作用、生理作用的变性淀粉以及环境友好型淀粉基缓释载体、吸附材料、可生物降解材料等。这类变性淀粉产量没有普通变性淀粉大，但可以显著提高加工产品的品质和档次。功能性变性淀粉及其加工产品具有较高的附加值，是目前国内外研究开发的热点。

<<功能性变性淀粉>>

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>