

<<淀粉糖>>

图书基本信息

书名：<<淀粉糖>>

13位ISBN编号：9787501981366

10位ISBN编号：7501981361

出版时间：2011-8

出版时间：轻工

作者：张力田//高群玉

页数：301

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>

<<淀粉糖>>

内容概要

《淀粉糖（第3版）》对《淀粉糖》（修订版）（1998年）进行了修订。全书共分十二章，分别介绍了淀粉糖、淀粉、淀粉酶的应用特性、淀粉的酶水解糖化、淀粉糖化液的精制、葡萄糖、葡麦糖浆、麦芽糖类、果糖、低聚糖、糖醇类和淀粉糖检测方法等。《淀粉糖（第3版）》可供从事淀粉糖生产、科研的工程技术人员、科研人员、技术工人及相关院校师生参考。

<<淀粉糖>>

作者简介

张力田，（1913 . 8-2009 . 11）华南理工大学教授，博士生导师。
高群玉（1965 . 12-）华南理工大学教授、博士生导师。
1997年毕业于华南理工大学，获工学博士学位。
中国淀粉工业协会副会长，国际期刊Srarc顾问委员会委员、亚洲区主审稿人。
从事碳水化合物、淀粉与淀粉糖深加工教学和科研工作。
主持国家科技部863、国家自然科学基金等科研项目二十余项。

<<淀粉糖>>

书籍目录

第一章 淀粉糖一、淀粉糖工业的发展二、淀粉糖品的种类三、淀粉糖品的性质第二章 淀粉一、淀粉的物理性质二、淀粉的化学结构三、工业淀粉的化学组成第三章 淀粉酶的应用特性一、液化酶二、葡萄糖淀粉酶三、 α -淀粉酶四、脱支酶第四章 淀粉的酶水解糖化一、液化二、糖化第五章 淀粉糖化液的精制一、中和二、过滤三、脱色四、离子交换树脂的精制第六章 葡萄糖一、葡萄糖水溶液的平衡体系二、含水 α -葡萄糖三、无水 α -葡萄糖四、无水 β -葡萄糖五、全糖第七章 葡麦糖浆一、中转化糖浆二、高转化糖浆三、麦芽糊精第八章 麦芽糖类一、麦芽糖二、麦芽糖浆三、啤酒专用糖浆四、结晶麦芽糖第九章 果糖一、果糖二、葡萄糖和果糖的异构化反应三、碱性异构化四、酶法异构化五、果葡糖浆六、结晶果糖第十章 低聚糖一、麦芽低聚糖二、异麦芽低聚糖三、海藻糖第十一章 糖醇类一、赤藓糖醇二、山梨醇三、甘露醇四、丙三醇五、麦芽糖醇六、低聚异麦芽糖醇第十二章 淀粉糖检测方法一、样品的采集二、淀粉原料的检测三、淀粉酶的活力测定四、淀粉糖常规分析五、淀粉糖浆质量检测六、低聚糖的测定七、糖醇类的测定附表参考文献

<<淀粉糖>>

编辑推荐

《淀粉糖（第3版）》是《淀粉糖》（修订版）基础上，根据国内外淀粉与淀粉糖工业的发展现状，由张力田教授的同仁、学生高群玉教授执笔撰写而成；并经我国著名的食品专家彭志英教授审阅。

全书共分为十二章，第一章淀粉糖、第二章淀粉、第三章淀粉酶的应用特性、第四章淀粉的酶水解糖化、第五章淀粉糖化液的精制、第六章葡萄糖、第七章葡麦糖浆、第八章麦芽糖类、第九章果糖、第十章低聚糖、第十一章糖醇类、第十二章淀粉糖检测方法。

<<淀粉糖>>

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>