

<<功能性多糖胶开发与应用>>

图书基本信息

书名：<<功能性多糖胶开发与应用>>

13位ISBN编号：9787501990825

10位ISBN编号：7501990824

出版时间：2013-1

出版时间：中国轻工业出版社

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>

## &lt;&lt;功能性多糖胶开发与应用&gt;&gt;

## 书籍目录

第1章 绪论 1.1 功能性多糖胶分类 1.1.1 植物多糖胶分类及资源分布 1.1.2 动物多糖胶 1.1.3 微生物多糖胶 1.2 功能性多糖胶生物学功能和生物合成 1.3 功能性多糖胶理化性质及应用 1.3.1 高浓度低黏度多糖胶 1.3.2 低浓度高黏度多糖胶 1.3.3 凝胶多糖胶 1.4 功能性多糖胶的分离提取方法 参考文献

第2章 植物籽多糖胶 2.1 皂荚豆胶 2.1.1 皂荚豆胶的结构组成 2.1.2 皂荚豆胶的物理性质 2.1.3 皂荚豆胶的化学性质 2.1.4 药物缓释性能 2.2 野皂荚豆胶 2.2.1 野皂荚豆胶的结构组成 2.2.2 野皂荚豆胶的物理性质 2.2.3 野皂荚豆胶的化学性质 2.3 瓜尔胶 2.3.1 瓜尔胶的结构组成 2.3.2 瓜尔胶的物理性质 2.3.3 瓜尔胶的化学性质 2.3.4 生物学性质 2.4 刺槐豆胶 2.4.1 刺槐豆胶的结构组成 2.4.2 刺槐豆胶的物理性质 2.4.3 刺槐豆胶的化学性质 2.4.4 生物学性质 2.5 塔拉胶 2.5.1 塔拉胶的结构组成 2.5.2 塔拉胶的物理性质 2.5.3 塔拉胶的化学性质 2.6 葫芦巴胶 2.6.1 葫芦巴胶的结构组成 2.6.2 葫芦巴胶的物理性质 2.6.3 葫芦巴胶的化学性质 2.6.4 毒理学安全性评价 2.7 田菁胶 2.7.1 田菁胶的结构组成 2.7.2 田菁胶的物理性质 2.7.3 田菁胶的化学性质 2.8 罗望子胶 2.8.1 罗望子胶的结构组成 2.8.2 罗望子胶的物理性质 2.8.3 罗望子胶的化学性质 2.8.4 生物学及毒理学性质 2.9 车前子胶 2.9.1 车前子胶的结构组成 2.9.2 车前子胶的物理性质 2.9.3 车前子胶的化学性质 2.10 亚麻籽胶 2.10.1 亚麻籽胶的结构组成 2.10.2 亚麻籽胶的物理性质 2.10.3 巨麻籽胶的化学性质 2.10.4 生物学及毒理学性质 2.11 植物多糖胶的生产技术 2.11.1 水提浓缩法 .....第3章 树木多糖胶第4章 果胶第5章 魔芋多糖胶第6章 海藻多糖胶第7章 微生物多糖胶第8章 动物多糖胶-甲壳素与壳聚糖

## <<功能性多糖胶开发与应用>>

### 编辑推荐

《功能性多糖胶开发与应用》为功能性多糖胶的开发与利用，书中介绍了多糖胶的分类、生物学功能和生物合成、多糖胶的共性与应用，介绍了植物籽多糖胶、树木多糖胶、果胶、魔芋多糖胶、海藻多糖胶、微生物多糖胶和动物多糖胶的组成、结构和性质，介绍了它们的生产技术、应用和研究进展。各章节虽有各自的独立性，但也有其关联性，如在中多糖胶加工技术和应用方面有些品种相似，有些多糖胶之间的复配产生协同作用甚至胶凝作用。

本书蒋建新等编著。

<<功能性多糖胶开发与应用>>

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>