

<<有机食品营养强化剂>>

图书基本信息

书名：<<有机食品营养强化剂>>

13位ISBN编号：9787502360139

10位ISBN编号：7502360131

出版时间：2008-8

出版时间：汪多仁 科学技术文献出版社 (2008-08出版)

作者：汪多仁

页数：436

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>

<<有机食品营养强化剂>>

内容概要

近年来,我国食品工业加速发展,其重点是大力发展营养强化剂等食品添加剂。

《有机食品营养强化剂》详细介绍了多种有机食品营养强化剂的理化性质、生产工艺、质量标准、实际应用、市场展望等内容。

《有机食品营养强化剂》与生产实践紧密结合,普及与提高并重,国内外技术兼收并蓄,对开发和发展高新产品具有重要意义。

《有机食品营养强化剂》可供相关行业的管理人员、研发人员及技术人员阅读参考。

<<有机食品营养强化剂>>

书籍目录

第一单元 氨基酸一、L-广半胱氨酸-水化合物二、L-丙氨酸三、己氨酸四、L-胱氨酸五、牛磺酸六、L-谷氨酸七、 β -羟基丙氨酸八、L-异亮氨酸九、复合氨基酸第二单元 生物发酵产品一、生物微胶囊二、生物活性肽第三单元 酶一、脂肪酶二、淀粉酶三、蛋白酶第四单元 油脂化学品一、脂质体二、AA 油脂三、二十碳五烯酸和二十二碳六烯酸第五单元 有机酸一、烟酸与烟酰胺二、丙酮酸三、丙酸四、L-苹果酸五、核酸六、L-乳酸第六单元 类胡萝卜素一、番茄红素二、 β -胡萝卜素三、辣椒素第七单元 微量元素添加剂一、D-泛酸钙二、血红素(铁)三、柠檬酸铬第八单元 水性产品一、螺旋藻二、水性甲壳胺衍生物第九单元 黄酮一、类黄酮二、异黄酮第十单元 蜂产品一、蜂花粉二、王浆酸三、蜂胶第十一单元 甜味剂一、果糖.....第十二单元 其他

<<有机食品营养强化剂>>

章节摘录

第一单元 氨基酸一、L-半胱氨酸一水化合物1 理化性能L-半胱氨酸一水化合物（简称L-半胱氨酸）是一种具有生理功能的氨基酸，在组成蛋白质的20多种氨基酸中惟一具有还原性基团巯基（-SH）。

巯基性质独特、活泼。

其还有3个官能团的化合物，并有L型与D型两种构象。

自然界存在的主要是有生理活性的游离L-半胱氨酸，很容易被空气中的氧氧化。

其盐酸盐性能比较稳定，在酸性条件下可以长期储存。

L-半胱氨酸的熔点176~178℃，在密封状态下性能稳定。

2 生产工艺国外生产L-半胱氨酸方法有发酵法、化学合成法和蛋白质水解提取后再电解的方法。

化学合成法，因易于产生环境污染而不具开发前途。

2.1 电解合成法L-半胱氨酸来自人和动物毛发，20世纪80年代中期以来，随着国家对环境工程的日益重视，有机电化学在我国已逐渐引起各方面注意，最早开发的有机电合成产品是L-半胱氨酸。

发展L-半胱氨酸生产可以促进毛发的综合利用。

目前毛发水解提取胱氨酸后，电解合成L-半胱氨酸仍是重要的生产方法。

我国拥有先进的电解合成技术，制取L-半胱氨酸成本低，有强大的竞争力。

历来的方法是毛发水解制得胱氨酸后，再用化学还原法制取L-半胱氨酸。

发达国家20世纪80年代初成功地实现了用电解还原法代替化学还原法制备L-半胱氨酸，大大缩短了工艺流程，降低了成本。

目前国内外都使用电解法进行合成，国内电解合成的收率在91%以上。

<<有机食品营养强化剂>>

编辑推荐

《有机食品营养强化剂》可供相关行业的管理人员、研发人员及技术人员阅读参考。

<<有机食品营养强化剂>>

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>