

<<食品调色技术>>

图书基本信息

书名：<<食品调色技术>>

13位ISBN编号：9787502545208

10位ISBN编号：7502545204

出版时间：2003-7-1

出版单位：化学工业

作者：曹雁平

页数：213

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>

<<食品调色技术>>

内容概要

本书是一本系统介绍有关食品颜色调配方法的技术专著，概述了食品的调色、补色、发色、护色技术的原理、工艺、应用和安全性等内容。

首先，介绍了调色技术的基础——颜色科学、食品色光性质、食品色变机理与控制等理论；然后对各类着色剂、护色剂等原料的性质、特点、应用范围进行了详述，特别重点介绍了天然着色剂的相关内容，以适应当前消费者对“绿色”、“天然”的追求；之后是全书的核心内容，详细阐述了各类食品的调色技术，包括蔬菜，水果、饲料、花卉、豆类、乳制品、肉制品、冷食等产品的具体应用技术；最后针对目前最受关注的食品安全问题与调色技术的关系，介绍了国际、国内的概况和发展趋势。

本书内容理论系统、技术实用、实例丰富，提供给读者最广泛的信息量，对从事食品开发、色素研发的科研技术人员、以及食品专业大专院校师生有很大的参考使用价值。

<<食品调色技术>>

书籍目录

第一章颜色的科学与食品色光性质1第一节颜色光学1一、色光关系与视觉1二、颜色的属性与色彩图12
 第二节食品色光性质16一、颜色与分子结构的关系16二、食品的色泽功能17第二章食品色变机理与控制基础23第一节果蔬色素和颜色变化23一、花色苷类色素23二、类黄酮类色素27三、类胡萝卜素类色素29四、四吡咯类色素30五、醌类色素31六、单宁32七、甜菜苷32八、无色花色素32九、血红素33
 第二节天然色素的稳定技术36一、辅色素与稳定化36二、改性与稳定化37第三节褐变机理与控制38一、美拉德反应褐变38二、酶促褐变41三、抗坏血酸氧化褐变41第四节食品色泽控制要点43一、钝化氧化酶系44二、限制氧气45三、适当的热处理46四、控制pH46五、控制好金属离子的作用47六、降低色变底物含量47七、其他应注意的问题48参考文献49第三章食品调色与食品调色剂50第一节食品调色技术通论50一、食品调色技术50二、常用食品调色剂57三、食品调色剂的发展趋势65第二节重要的食用天然着色剂68一、焦糖68二、红曲红70三、姜黄素73四、β胡萝卜素74五、辣椒红75六、栀子黄77七、甜菜红78八、红花黄80九、紫胶红81十、多穗柯棕82十一、玫瑰茄红83十二、叶绿素铜钠84
 第三节重要的食用合成着色剂85一、苋菜红85二、胭脂红87三、赤藓红87四、新红88五、柠檬黄88六、日落黄90七、靛蓝90八、亮蓝92九、色淀92第四节常用食品护色剂93一、亚硝酸盐类护色剂93二、硝酸盐类护色剂94第五节漂白剂94一、二氧化硫和硫磺95二、亚硫酸钠95三、焦亚硫酸钠和亚硫酸氢钠96四、低亚硫酸钠96第四章果蔬类食品的调色技术97第一节蔬菜类食品的调色技术97一、绿色类蔬菜食品的调色技术97二、红色类蔬菜食品的调色技术100三、浅色类蔬菜食品的调色技术103四、其他类蔬菜食品调色技术105第二节水果类食品的调色技术107一、简单褐变类水果食品的调色技术107二、复杂变色类水果食品的调色技术109三、工艺操作对水果制品色泽的影响115四、水果制品生产中的特殊漂白技术117参考文献118第五章其他植物类食品的调色技术121第一节茶与茶饮料的调色技术121一、茶121二、茶饮料123第二节竹类食品的调色技术126第三节花卉类食品调色技术126一、花卉色泽特点127二、一些花卉食品调色技术127第四节食用菌类食品的调色技术129第五节谷物、薯类、豆类等食品的调色技术131一、谷物食品的调色技术131二、薯类食品的调色技术135三、豆类食品的调色技术137四、坚果类食品的调色技术139参考文献139第六章肉制品、油脂和乳制品的调色技术141第一节肉及肉制品的调色技术141一、肉的变色及其控制141二、肉制品的变色及其控制142第二节肉制品中的护色剂和助色剂的使用方法145第三节各类肉制品的调色技术149一、烟熏肉制品的调色技术149二、肉肠的调色151三、羊肉制品的色泽控制154四、肉制品罐头的色泽控制154五、鱼、肉等冻干食品的色泽变化155六、鱼及其罐头的色泽控制155第四节油脂的调色技术157一、植物油脂的色变157二、植物油脂的色泽控制157第五节乳及豆奶制品的调色技术159参考文献160第七章糖果、冷食和软饮料及发酵类产品的调色技术161第一节糖果、冷食和软饮料的调色技术161一、糖果的调色技术161二、冷食的调色技术162三、软饮料的调色技术165四、膨化小食品的调色技术171第二节啤酒的调色技术171一、啤酒生产过程中色度的变化172二、啤酒调色技术174第三节葡萄酒的调色技术175一、葡萄酒中的呈色物质175二、影响葡萄酒色泽的因素176三、葡萄酒调色技术178第四节其他酒类的调色技术180一、黄酒调色180二、配制果酒调色180三、白酒的脱色技术181第五节发酵调料的调色技术181一、酱油的调色技术181二、食醋类调色技术183参考文献184第八章食品色调评价与调色安全性185第一节食品色调的评价方法185一、啤酒生产过程色度测定185二、发酵调味品色度测定189三、焦糖色素色度的测定192四、固体食品色度的测定194五、影响测定结果准确性的因素195第二节食品安全与食品调色195一、导致食品安全问题的原因195二、食品调色的安全问题199第三节食品调色的无害化210一、生态种养210二、清洁生产212参考文献213主要参考文献214

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>