

<<食品微胶囊、超微粉碎加工技术>>

图书基本信息

书名：<<食品微胶囊、超微粉碎加工技术>>

13位ISBN编号：9787502562052

10位ISBN编号：7502562052

出版时间：2005-1

出版时间：第1版(2005年1月1日)

作者：张峻

页数：377

字数：516000

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>

## <<食品微胶囊、超微粉碎加工技术>>

### 内容概要

本书是《现代食品加工新技术丛书》中的一本，是在参阅国内外（主要是国外）相关文献的基础上编写而成的，力求反映国外学者取得的科研成果以及较新的研究动态。

全书分为两篇，共14章。

第一篇介绍微胶囊技术、微胶囊的制备材料和制备方法及其在食品加工中的应用；第二篇从基础理论、设备工艺及应用开发三个方面对超微粉碎技术进行介绍。

本书可供科研、生产部门的研究人员和工程技术人员阅读，也可供相关专业师生参考。

## &lt;&lt;食品微胶囊、超微粉碎加工技术&gt;&gt;

## 书籍目录

第一篇 食品加工微胶囊技术 第一章 绪论 第一节 微胶囊技术的基本概念 第二节 微胶囊技术的发展概况 第三节 微胶囊技术的应用领域 第二章 微胶囊的心材与壁材 第一节 心材 第二节 壁材 第三章 微胶囊制备方法 第一节 化学法 第二节 物理化学法 第三节 物理与机械法 第四节 微胶囊制备技术的新进展 第四章 微胶囊化食品 第一节 粉末油脂 第二节 粉末酒类 第三节 微胶囊饮料 第四节 人造鱼子酱 第五章 微胶囊化添加剂 第一节 香精微胶囊 第二节 色素微胶囊 第三节 甜味剂微胶囊 第四节 营养强化剂微胶囊 第五节 其他微胶囊化添加剂 第六章 微胶囊生物反应器 第一节 微胶囊酶反应器 第二节 微胶囊细胞反应器 第三节 微胶囊生物反应器在食品加工中的应用 第七章 微胶囊分离技术 第一节 概述 第二节 环糊精包埋分离方法 第三节 微胶囊-液液萃取 第四节 微胶囊-双水相萃取 第五节 磁性高分子微球分离方法 第八章 微胶囊控制释放理论 第一节 概述 第二节 微胶囊控制释放系统的机制与模型 第三节 控制释放系统的爆释 第四节 释放过程的比较 第二篇 食品加工超微粉碎技术 第九章 概述 第一节 超微粉碎与超微粉体简介 第二节 超微粉碎过程的特点 第三节 超微粉体的特性 第四节 超微粉碎技术的主要研究内容 第五节 超微粉体技术的研究进展与发展趋势 第六节 超微粉碎的应用领域与作用地位 第十章 超微粉碎的基础理论 第一节 颗粒的断裂 第二节 超微粉碎的能耗理论 第三节 粉碎过程中的物理化学变化 第十一章 超微粉体的表征与测量 第一节 颗粒尺寸的测定 第二节 颗粒形状 第三节 颗粒密度 第四节 比表面积 第五节 表面电性 第六节 表面成分 第十二章 超微粉碎设备与工艺概述 第一节 粉碎常用术语 第二节 粉碎方法及设备分类 第三节 辊压法--辊压粉碎机 第四节 辊碾法--Micros超微粉碎机 第五节 高速旋转撞击法 第六节 球磨法 第七节 介质搅拌法 第八节 高速气流粉碎机 第九节 液流粉碎法 第十节 其他粉碎方法及设备介绍 第十一节 超微粉体的分级及其设备 第十二节 超微粉碎工艺概述 第十三章 超微粉体的分散及表面改性 第一节 超微粉体颗粒的团聚与分散 第二节 超微颗粒的表面改性 第十四章 超微粉碎技术与超微粉体的应用 第一节 食品与保健品 第二节 生物制品 第三节 医药 第四节 超微粉碎在纳米粉体制备中的应用参考文献

<<食品微胶囊、超微粉碎加工技术>>

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>