

<<天然食品添加剂>>

图书基本信息

书名：<<天然食品添加剂>>

13位ISBN编号：9787502567569

10位ISBN编号：7502567569

出版时间：2005-5

出版时间：第1版 (2005年5月1日)

作者：曾名湧

页数：266

字数：231000

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>

<<天然食品添加剂>>

内容概要

本书介绍了天然食品防腐剂、天然食品抗氧化剂、天然食品增味剂、天然食品乳化剂、天然食品增稠剂的化学结构、作用机理及其研究进展。

另外，本书还介绍了水生生物酶、甲壳质酶、褐藻胶酶等天然酶制剂的研究进展和在食品中的应用前景。

内容新颖，资料翔实，有较强的实用价值和指导意义。

本书可供食品工业、食品添加剂行业从事科研开发的工程技术人员使用。

也可作为农林、轻工、水产、商业及综合院校食品科学与工程专业本科生、研究生的教材或参考用书。

<<天然食品添加剂>>

书籍目录

绪论 一、食品添加剂的现状及其发展方向 二、天然食品添加剂及其基本要求 三、天然食品添加剂的现状和发展趋势第一章 天然食品防腐剂 第一节 概述 第二节 防腐剂的作用机理及影响因素 一、防腐剂的作用机理 二、影响因素 第三节 化学防腐剂概况 一、概述 二、几种常用的化学防腐剂的抗菌能力及其应用 三、三种化学防腐剂性质比较 第四节 天然防腐剂 一、概述 二、植物源天然防腐剂 三、动物源天然防腐剂 四、微生物源天然防腐剂 参考文献第二章 天然食品抗氧化剂 第一节 概述 第二节 抗氧化作用的机理 一、自由基吸收剂的作用机理 二、金属离子螯合剂的作用机理 三、氧清除剂的作用机理 四、单线态淬灭剂的作用机理 第三节 常见的抗氧化剂的特性 一、没食子酸酯 二、丁基羟基茴香醚 (BHA) 三、二丁基羟基甲苯 (BHT) 四、特丁基对苯二酚(TBHQ) 五、L-抗坏血酸及其钠盐 六、常见化学抗氧化剂的抗氧化性比较 第四节 天然抗氧化剂 一、茶多酚 二、黄酮类化合物 三、抗氧化肽 四、其他天然抗氧化剂 第五节 抗氧化活性的评价 一、TRAP法 (Total peroxy radical-trapping antioxidant parameter assay) 二、FRAP法 (Ferric reducing ability of plasma assay) 三、ABTs法 [2,2'-azino-bis(3-ethylbenzothiazoline-6-sulphonic acid)] 参考文献第三章 天然食品增味剂 第一节 酵母抽提物 一、酵母抽提物的特性 二、酵母抽提物的生产 三、我国酵母抽提物生产中存在的问题及其对策 四、酵母抽提物的应用 第二节 天然肉味香精 一、肉味前体物质 二、肉挥发性香气的产生 三、肉香气挥发成分的种类 四、天然肉味香精的生产 第三节 水产品抽提物 第四节 水解蛋白 一、水解蛋白的生产工艺 二、水解蛋白的一般技术指标 三、水解动、植物蛋白的应用 参考文献第四章 天然食品乳化剂第五章 天然食品增稠剂第六章 食品酶制剂

<<天然食品添加剂>>

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>