# <<食品超临界CO2流体加工技术>>

#### 图书基本信息

书名:<<食品超临界CO2流体加工技术>>

13位ISBN编号: 9787502568207

10位ISBN编号: 7502568204

出版时间:2005-5

出版时间:化学工业出版社

作者:张德权胡晓丹

页数:260

字数:320000

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

## <<食品超临界CO2流体加工技术>>

#### 内容概要

本书是《现代食品加工新技术丛书》中的一本。

本书在收集大量资料的基础上,综合了国内外有关超临界流体技术的最新研究成果,详细地论述了超临界流体萃取技术、超临界反应、超临界挤压技术、超临界微粉体技术和超临界色谱技术。内容主要包括:超临界流体技术在食品工业中的应用进展、超临界CO2萃取技术原理、超临界CO2萃取脂溶性和极性物质、超临界CO2脱除农产品中有害物质以及超临界微粉体技术、超临界挤压技术、超临界反应技术和超临界色谱技术及其在食品工业中的应用。

本书可供食品生产与加工企业、相关科研及管理部门的技术人员使用,也可作为大专院校食品或化工专业师生的参考书。

## <<食品超临界CO2流体加工技术>>

#### 书籍目录

第一章 超临界CO2流体技术在食品工业中的应用进展 第一节 超临界CO2流体技术研究发展现状 一、 超临界流体技术发展历史 二、 SCF技术简介 三、 超临界CO2流体萃取技术的特点 四、 超临界CO2流 体技术发展趋势 第二节 超临界CO2流体技术在食品工业中的应用 一、 超临界萃取 二、 三、 超临界色谱 四、 超临界微粉体技术 五、展望第二章 超临界CO2流体萃取技术原理 第一节 超临 界流体基本概念 一、 超临界流体的基本概念 二、 超临界流体的种类 第二节 超临界流体性质 一、 临界流体的性质 二、 超临界CO2流体的性质 第三节 超临界CO2流体萃取技术基本原理 一、 超临 界CO2流体萃取基本过程 二、 超临界CO2流体萃取的特点 三、 影响超临界CO2流体萃取的因素 第四 节 超临界CO2流体萃取的工艺流程及设备 一、 超临界CO2流体萃取的工艺流程 二、 固体物料的超临 界CO2流体萃取系统 三、 液体物料的超临界CO2流体萃取系统第三章 脂溶性物质的超临界CO2流体 萃取分离技术 第一节 超临界CO2流体萃取食用天然色素 一、 辣椒红色素及辣椒碱的超临界CO2流体 萃取 二、 叶黄素的超临界CO2流体萃取与精制 三、 ?胡萝卜素的超临界CO2流体萃取 四、 番茄红 素的超临界CO2流体萃取 五、栀子黄色素的超临界CO2流体精制 六、玉米黄色素的超临界CO2流 体萃取 七、枸杞子红色素的超临界CO2流体萃取 第二节 超临界CO2流体萃取天然香料 一、 芹菜籽 精油的萃取 二、 姜油的萃取 三、 芫荽籽精油的萃取 四、 圆柚精油的萃取 五、香茅油的萃取分离 六、茴香油的萃取 七、薄荷醇的提纯 八、栀子花头香的萃取 九、珊瑚姜精油的萃取 花香料的萃取 十一、 当归油的萃取 十二、 黄花蒿有效成分的萃取 十三、 大蒜有效成分的萃取 十四、 柑橘精油的萃取和精制 十五、洋葱油的萃取 十六、大高良姜精油的萃取 十七、柑橘叶 精油的萃取 十八、烟草净油的萃取 十九、肉豆蔻油树脂的萃取 二十、姜黄油树脂的萃取 -、 石香薷挥发油的萃取 第三节 超临界CO2流体萃取保健食用油 一、 小麦胚芽油的萃取及精制 二 沙棘油的萃取 三、 大豆油的萃取 四、 水冬瓜油的萃取 五、米糠油的萃取 六、玉米胚芽油的 萃取 .......第四章 极性物质的超临界CO2流体萃取分离技术第五章 超临界CO2流体去除农产品中的有 害物质第六章 超临界微粉体技术及其在食品工业中的应用第七章 超临界反应技术及其在食品工业中 的应用第八章 超临界CO2流体挤压技术及其在食品工业中的应用第九章 超临界色谱技术及其在食品工 业中的应用主要参考文献

# <<食品超临界CO2流体加工技术>>

#### 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