

<<香料香精生产技术及其应用>>

图书基本信息

书名：<<香料香精生产技术及其应用>>

13位ISBN编号：9787506448192

10位ISBN编号：750644819X

出版时间：2008年

出版时间：中国纺织出版社

作者：汪秋安

页数：270

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>

<<香料香精生产技术及其应用>>

前言

香料是精细化学品的重要组成部分，它包括天然香料、合成香料和香精三个方面。随着人类社会文明程度的不断提高，人们也在不懈地追求衣、食、住、行、用及环境等方面的物质生活质量的提高。

这些追求中包括人们对感官的刺激和满足。

香料工业正是基于满足人们的口感和嗅觉需求而得以生存和不断发展的。

香精作为一个原料配套性行业，在国民经济中占有重要地位。

例如，2005年我国香精香料产值约二百亿元人民币，相关加香产品的产值为一万多亿元人民币。

香料不仅可以调制各种香精，还可直接用于制造食品和药品。

香料生产的优点是生产周期短、见效快

<<香料香精生产技术及其应用>>

内容概要

以香料香精的生产和产品开发应用为题材，系统地介绍了天然香料和合成香料的生产技术、香精的调配加工与应用、香料香精分析技术及微胶囊化技术与应用。同时，对香料香精研究及其开发技术的新进展作了扼要的介绍。

《香料香精生产技术及其应用》可供从事香料香精生产及研究开发、日用化学品制造、食品加工以及分析测试等方面的科技人员参阅，也可作为高等院校香料和精细化工专业师生的教学参考书。

<<香料香精生产技术及其应用>>

书籍目录

第一章 绪论第一节 香料发展简史一、我国古代香料发展简史二、近代香料发展简史第二节 香与化学结构的关系第三节 香料香精的分类一、按来源及加工方法分类二、按产品用途分类第四节 香料工业的发展第二章 天然香料生产技术第一节 天然香料的种类及来源第二节 天然香料的提取技术一、水蒸气蒸馏法二、浸提法三、压榨法四、吸收法五、精馏法六、超临界CO₂萃取法七、化学纯化法八、结晶分离技术第三节 天然香料生产实例一、玫瑰油的生产二、樟脑的生产三、墨红浸膏的生产四、茉莉浸

<<香料香精生产技术及其应用>>

章节摘录

第一章 绪论 一般来讲,凡是能被嗅觉和味觉感觉出芳香气息或滋味的物质都属于香料。但在香料工业中,香料通常特指用以配制香精的各种中间产品。所谓香精亦称调和香料,是人工调配制成的香料混合物。单一的香料大多气味比较单调,不能单独地直接使用,采用专门的技术(称为调香)将各种香料按一定的比例调配成香精后,可以赋予香精一定的香型以适应加工对象的特定要求,所以在加香产品中直接使用是各种香精。

香精的用途非常广泛,而且与人民生活息息相关。在食品、烟酒制品、医药制品、化妆品、清洗用品等各种行业中,香精都有广泛

<<香料香精生产技术及其应用>>

编辑推荐

本书以香料香精的生产和产品开发应用为题材，系统地介绍了天然香料和合成香料的生产技术、香精的调配加工与应用、香料香精的微胶囊化技术及应用，同时，扼要地介绍了香料香精研究及其开发技术的新进展。

在编写内容的选择上，注重知识的系统性与实用性，并配合了大量的实例。

在文字描述上，注重简明扼要、点面结合。

在产品开发应用上，讲实用、求新颖、重系列。

本书是在参考国内外有关香料香精科技书刊，并结合我们的科研课题工作基础上编写而成的。

<<香料香精生产技术及其应用>>

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>