

<<保健食品工艺学>>

图书基本信息

书名：<<保健食品工艺学>>

13位ISBN编号：9787506735001

10位ISBN编号：7506735008

出版时间：2006-11

出版时间：中国医药科技出版社

作者：范青生

页数：467

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>

<<保健食品工艺学>>

内容概要

《保健食品工艺学》以2005年7月1日起实施的《保健食品注册管理办法（试行）》为准则，系统地介绍了保健食品工艺新政策、新理论、新方法。作者突出实用原则，结合长期从事保健食品研发、生产、监管、审评等方面工作经验，介绍了保健食品工艺学的概念、工艺设计与技术审评要点、生产技术、稳定性研究、包装、工艺学实验方法。并对常见的保健食品剂型（片剂、胶囊剂、保健糖果、蛋白粉、口服液、茶剂、饮料、颗粒剂、保健酒）生产工艺分别作了详细论述，并附有研发申报实例，可作为保健食品企业研发、生产、管理人员的实用参考书，也可作为保健食品相关专业研究生和大学生的参考教材。

<<保健食品工艺学>>

作者简介

范青生，1963年6月出生。

长期从事保健食品的研究、开发与审评工作，为国家食品药品监督管理局保健食品审评专家，南昌大学中德联合研究院、教育部食品科学重点实验室研究员，保健食品方向研究生导师，美国宾州州立大学访问学者，创办了中国保健食品网。

已主持或作为骨干参加并完成了已通过国家及省部级鉴定的科研项目20项，在国内外杂志发表论文50余篇，著书6部。

<<保健食品工艺学>>

书籍目录

第一章 概述一、保健食品工艺学的内容和任务二、保健食品生产工艺原则三、保健食品工艺研究及工艺制定依据第二章 保健食品制备工艺一、保健食品生产工艺详细说明二、保健食品制备工艺的叙述要求三、正交设计法四、生产工艺注意事项及申报常见问题第三章 保健食品生产技术一、中药材炮制技术二、粉碎技术三、筛析技术四、提取技术五、浓缩技术六、干燥技术七、灭菌技术八、膜分离技术九、分子蒸馏技术十、超临界流体萃取技术十一、微胶囊技术第四章 保健食品稳定性研究一、保健食品稳定性研究的意义二、保健食品稳定性研究的范围三、引起保健食品不稳定的因素及解决方法四、保健食品稳定性实验五、保健食品稳定性实验实例第五章 保健食品的包装一、包装的目的二、包装的作用三、包装的分类四、包装材料五、包装材料相关国家标准第六章 工艺学实验方法一、水分测定法二、片剂的脆碎度检查法三、崩解时限检查法四、粉体流动性的测定五、乙醇量测定法六、粉末直接压片配方设计及影响因素考察实验七、脂肪与脂肪油及其酸败的相关指标测定八、相对密度测定法九、灰分的测定法第七章 片剂一、概述二、片剂常用辅料三、片剂的制备四、片剂制备中可能发生的问题及原因分析五、片剂的质量检查六、片剂的包装和贮存七、片剂的包衣八、薄膜包衣存在的问题及解决方法九、片剂生产管理规程十、片剂批生产管理记录十一、片剂制备举例第八章 胶囊剂一、概述二、硬胶囊剂的制备三、软胶囊剂的制备四、胶囊剂的质量评价及贮藏五、胶囊剂制备中存在的问题及解决方法六、胶囊剂生产管理规程七、胶囊剂批生产管理记录八、胶囊制备实例第九章 保健糖果一、硬糖二、软糖三、奶糖四、淀粉糖浆第十章 大豆蛋白粉一、大豆蛋白粉的制备二、蛋白粉的质量要求三、蛋白粉制备实例第十一章 口服液一、概述二、口服液概念和特点三、口服液的制备四、口服液的质量检查五、口服液生产管理规程六、口服液批生产管理记录七、口服液制备举例第十二章 茶剂一、概述二、茶剂的类型与制备三、茶剂的质量检查四、茶剂制备实例第十三章 保健饮料一、概述二、保健饮料的制备三、保健饮料的质量检查四、保健饮料生产管理规程五、保健饮料制备实例第十四章 颗粒剂一、概述二、颗粒剂的辅料三、颗粒剂的制备四、颗粒剂的质量要求五、颗粒剂生产管理规程六、颗粒剂批生产管理记录七、颗粒剂制备实例第十五章 保健酒一、概述二、保健酒的制备三、保健酒的质量保证四、保健酒生产管理规程五、保健酒制备实例附录附录一 保健食品注册管理办法（试行）附录二 预包装特殊膳食用食品标签通则附录三 定量包装商品净含量计量检验规则（JJF 1070-2005）参考文献

<<保健食品工艺学>>

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>