第一图书网, tushu007.com

<<食品配方设计7步>>

图书基本信息

书名：<<食品配方设计7步>>

13位ISBN编号：9787122007285

10位ISBN编号：7122007286

出版时间：2007-8

出版时间：化学工业出版社

作者：刘静

页数：329

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

<<食品配方设计7步>>

内容概要

食品配方设计是生产的前提，在食品行业中占有重要的地位。
本书以理论加案例的形式，全面讲解了如何进行食品配方设计。
在概述了食品配方设计要求和规律的基础上，分7步介绍了主体骨架设计、调色设计、调香设计、调味设计、品质改良设计、防腐保鲜设计和功能性设计，其中包括每一步的设计原理、方法、注意事项、常见错误与分析、设计结果评价、设计举例等。
本书将带给读者全面的、宏观的食品配方设计与剖析方法，并综合相关研究成果，揭示其规律，提供了常用参数、配合比例等。
本书内容全面、理论系统、实例丰富、信息量大，可供食品行业的技术人员参考，也可作为相关院校食品专业师生的教学参考用书。

<<食品配方设计7步>>

书籍目录

第一章　食品配方设计概述第一节　食品配方设计基本功第二节　子配方与食品添加剂复配　一、子配方的作用二、复配的三种效果与两种类型三、增效复配及其类型四、相加复配第三节　食品配方设计7步简述　一、主体骨架设计二、调色设计三、调香设计四、调味设计五、品质改良设计六、防腐保鲜设计七、功能性设计第四节　食品配方剖析　一、食品配方剖析的意义二、食品感官分析三、食品分析技术的发展四、食品配方剖析的特点第五节　食品配方调整　一、食品配方调整的方法二、促使配方调整的因素三、食品配方调整举例第二章　主体骨架设计第一节　食品原料分类一、主体原料二、辅助原料第二节　食品安全档次的提升　一、无公害食品二、绿色食品三、有机食品第三节　食品形态的形成一、原料定“形”二、工艺定“形”第四节　　主体原料的配方设计一、主体原料的选择原则二、主体原料的量化原则三、设计举例第三章　调色设计第一节　调色原理一、食品色泽的影响力二、食品色泽的变化三、食品色泽的来源四、拼色五、护色第二节　色素的使用一、食用色素分类二、食用人工合成色素三、天然色素四、色淀五、常见色素的性能比较……第四章　调香设计第五章　调味设计第六章　品质改良设计第七章　防腐保鲜设计第八章　功能性设计参考文献

第一图书网, tushu007.com

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