

<<鲜味剂生产技术>>

图书基本信息

书名：<<鲜味剂生产技术>>

13位ISBN编号：9787122041098

10位ISBN编号：7122041093

出版时间：2009-1

出版时间：化学工业出版社

作者：宋钢 编

页数：234

字数：203000

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>

<<鲜味剂生产技术>>

前言

从20世纪60年代开始，鲜味剂的生产在东亚各国扩展开来，逐渐成为调味品工业中的重要支柱产业。到20世纪90年代为止，鲜味剂生产基本上局限于味精和核苷酸系列调味料，对鲜味剂的认识也基本上没有离开这个范畴。

到了20世纪90年代以后，鲜味剂的概念发生了系列重要的变化，鲜味剂已不再局限于味精和核苷酸类调味品，其外延被扩大了，这种扩大甚至导致鲜味剂之间出现了代差。

应该说味精和核苷酸类调味料是经典的鲜味剂，但由于这两类鲜味物质是纯度很高的结晶品，虽然鲜味强烈但成分单，与传统意义上的美味和鲜味有着明显区别，所以很久以来否定味精和核苷酸调味料的呼声不绝于耳。

作为新一代鲜味剂的鸡精、蘑菇精、牛肉精等如今已经被大量生产和消费，新型鲜味剂不仅鲜味强，最重要的是口味变得丰满和复杂了，而且还有香气，这是味精和核苷酸调味料所不能及的。

然而新型的鲜味剂，如鸡精、蘑菇精等还是离不开味精，若离开了味精和核苷酸调味料马上就会失去应有的鲜味强度，这是作为新代鲜味剂的尴尬之处，也是味精至今引以为骄傲的资本。

人们有理由提出疑问，味精和核苷酸调味料的鲜味从何而来？

新型鲜味剂是否永远离不开味精呢？

鲜味剂的外延又到底在哪里？

搞清楚这些问题对于今后的研发及生产意义重大。

此外，在外延被扩大了鲜味剂中包含了以各种工艺技术生产的产品，也就是说凡是含有一定量鲜味物质的原料，都可以被用来生产鲜味剂，特别是动植物源的材料都可以用来生产鲜味剂。

传统工艺酸解法生产的蛋白水解液鲜味很强，使用方便，但近些年它的安全性问题凸现了，如何解决和消除其不安全因素是亟待解决的问题。

在这方面，本书作者根据自己的实践经验提出了一些方案，可供读者参考。

<<鲜味剂生产技术>>

内容概要

本书介绍了鲜味剂的基本概念、分类、呈味机理,详细地说明了氨基酸类鲜味剂、核苷酸类鲜味剂、有机酸类鲜味剂、天然抽提物、蛋白水解物、发酵类鲜味剂、新型复合鲜味剂的生产工艺、设备选型和生产质量控制方法。

本书作者身处生产第一线,所编写的书实用性强,对实际生产有很好的指导作用。

本书可供调味料生产企业的研发技术人员使用,也可供相关专业师生参考。

<<鲜味剂生产技术>>

书籍目录

第一章 绪论 第一节 鲜味剂的发展历程 第二节 鲜味剂的定义及功能 第三节 鲜味剂的分类
第四节 鲜味剂的应用第二章 氨基酸类鲜味剂 第一节 谷氨酸及其盐 第二节 肽类鲜味剂第三章
核苷酸类鲜味剂 第一节 核苷酸类鲜味剂的化学结构及功能 第二节 呈味核苷酸的生物合成研
究 第三节 呈味核苷酸的工业生产第四章 有机酸类鲜味剂 第一节 琥珀酸及其盐的理化性质 第二
节 琥珀酸的生产 第三节 琥珀酸二钠的生产 第四节 琥珀酸及其盐的应用第五章 天然抽提物 第
一节 天然抽提物成分及呈味特点 第二节 各种天然抽提物的生产与风味特点 第三节 天然肉骨类抽
提物的工业化生产 第四节 微生物抽提物第六章 蛋白水解物 第一节 原料要求及预处理 第二节
动植物水解蛋白生产的基本原理、设备和工艺 第三节 氨基酸和低分子肽在食品中的呈味特性 第四
节 蛋白水解物中的苦味物质及其去除方法 第五节 酸水解液中氯丙醇的危害与控制第七章 发酵
类鲜味剂 第一节 酱油生产工艺 第二节 酱油的鲜味和深度鲜味 第三节 新型发酵类调味品的开发
利用第八章 新型复合鲜味剂 第一节 第四代复合鲜味剂的生产工艺及设备选择 第二节 鸡精调味料
第三节 鸡粉调味料 第四节 牛肉精 第五节 贝精 第六节 蘑(香)菇精 第七节 新一代复合鲜
味剂的发展参考文献

<<鲜味剂生产技术>>

章节摘录

第一章 绪论 食品鲜味剂又被称为食品风味增强剂，是指具有鲜美的味道，可用于补充或增强食品风味的一类物质。

食品鲜味剂不影响酸、甜、苦、咸等四种基本味和其他呈味物质的味觉刺激，而是增强其各自的风味特征，从而改进食品的适口性。

食品鲜味剂多种多样，现在已知的鲜味剂有40多种，按其化学成分可分为氨基酸类鲜味剂、核苷酸类鲜味剂、有机酸类鲜味剂和复合鲜味剂等。

食品鲜味剂的生产方法不断发展，主要的有提取法、水解法、发酵法、酶促合成法和化学合成法等。

食品鲜味剂的应用已经有很长的历史，普遍受到人们的喜爱和欢迎。

使用时要按照国家的有关标准，注意各种鲜味剂的适用范围和用量，并按照科学的使用方法。

本章主要介绍食品鲜味剂的发展历程、定义及功能、分类、生产和应用方面的基本知识、基本原理、基本技术及注意事项。

第一节 鲜味剂的发展历程 从汉字的结构来看，有“鱼”有“羊”谓之“鲜”。

说明在我国古代，人们已经知道鱼类和动物的肉类有鲜美的味道。

在日常生活中经常利用各种鱼、肉以及蘑菇、海藻、各种蔬菜等制成味道鲜美的汤类，用于增强食品的风味。

现代科学已经证明，鱼类和肉类含有丰富的蛋白质和核苷酸等物质。

这些物质经过水解，可以生成。

<<鲜味剂生产技术>>

编辑推荐

《鲜味剂生产技术》由化学工业出版社出版。

<<鲜味剂生产技术>>

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>