

<<食品增稠剂>>

图书基本信息

书名：<<食品增稠剂>>

13位ISBN编号：9787501928675

10位ISBN编号：7501928673

出版时间：2000-7-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：黄来发

页数：455

字数：331000

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>

<<食品增稠剂>>

内容概要

本书共分十章,较为全面地介绍了九大类食品增稠剂(海藻胶、植物子胶、树胶、果胶、蛋白质亲水胶、微生物代谢胶、纤维素胶及其衍生物、甘露胶及其衍生物、淀粉及其衍生物)的理化性能、其溶液的流变学性质,以及与其他食品增稠剂、电解质等物质的相互作用,并详细介绍了其中常用的和应用前景较好的40余种增稠剂在食品工业中的应用技术及冷冻点心、糖果、果冻、冰淇淋、饮料、仿生食品等配方实例。

本书可供食品行业、化工行业、食品卫生、商检部门的科研、生产、管理人员及有关院校师生参考。

<<食品增稠剂>>

书籍目录

第一章 绪论 第一节 食品增稠剂的分类 一、由植物渗出液制取的增稠剂 二、由植物种子、海藻制取的增稠剂 三、由含蛋白质的动物原料制取的增稠剂 四、以天然物质为基础的半合成增稠剂 第二节 食品增稠剂的物性比较 第三节 食品增稠剂的结构和流变性 一、食品增稠剂的黏度和浓度的关系 二、增稠剂的协周效应 三、切变力对增稠剂深液黏度的影响 四、增稠剂的胶凝作用 五、增稠剂凝胶的触变 六、有机溶剂对增稠剂的增效效应 第二章 海藻胶 第一节 海藻酸及海藻酸盐 一、海藻酸及其盐的质量指标 二、海藻酸的化学结构与性质 三、海藻酸衍生物 四、海藻酸盐的物理性质 五、海藻酸盐溶液的性质 六、海藻酸盐的降解 七、海藻酸盐与其他物质的相容性 八、海藻酸盐在应用过程中的作用 九、海藻酸直在应用过程中的作用 十、海藻酸盐在食品工业中的应用 第二节 琼脂 一、琼脂的化学结构与性质 二、琼脂的物理性质 三、琼脂溶液的性质 四、琼脂与电解质及其他食品胶的相互作用 五、蔗糖对琼脂凝胶性能的影响 六、琼脂在食品工业中的应用 第三节 卡拉胶 一、卡拉胶的化学结构与性质 二、卡拉胶的物理性质 三、卡拉胶与其他食品胶的相互作用 四、卡拉胶溶液的性质 五、卡拉胶在食品工业中的应用 第四节 其他海藻胶 第三章 植物胶 第四章 树胶 第五章 果胶 第六章 蛋白质亲水胶 第七章 微生物代谢胶 第八章 纤维素胶及其衍生物 第九章 甘露胶及其衍生物 第十章 淀粉及其衍生物 主要参考文献

<<食品增稠剂>>

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>