

<<功能性食品添加剂>>

图书基本信息

书名：<<功能性食品添加剂>>

13位ISBN编号：9787501951291

10位ISBN编号：7501951292

出版时间：2006-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：潘道东

页数：414

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>

<<功能性食品添加剂>>

内容概要

食品添加剂不仅能改善食品的色、香、味、形和组织结构等品质，还能增强食品营养成分和功能，延长保质期，促进食品生产工艺改进和提高生产效率。

本书内容新颖丰富，对国内外最近开发的有关功能性食品添加剂的理化性质、功能特性、生产方法和使用方法都做出了具体的描述；涉及面广，涵盖食品营养强化剂、功能性甜味剂、功能性多糖、功能性蛋白质和肽、功能性抗氧化剂、功能性油脂、功能性食用色素等有关方面的内容。

本书兼具科学性和实用性，对促进我国功能性食品添加剂的开发和应用起有益的作用，对广大读者了解功能性食品添加剂有所帮助，对食品添加剂生产企业有一定的借鉴作用。

<<功能性食品添加剂>>

书籍目录

第一章 营养强化剂第一节 维生素A第二节 维生素B第三节 维生素E第四节 维生素C第五节 L-肉碱第六节 赖氨酸第七节 牛磺酸第八节 钙第九节 铁第十节 锌第十一节 碘第十二节 硒第二章 功能性甜味剂第一节 果糖第二节 L-糖第三节 大豆低聚糖第四节 低聚甲糖第五节 低聚木糖第六节 乳酮糖第七节 异麦芽酮糖第八节 棉子糖第九节 水苏糖第十节 低聚半乳糖第十二节 龙胆低聚糖第十三节 海藻糖第十四节 麦芽糖醇第十五节 山梨糖醇第十六节 木糖醇第十七节 乳糖醇第十八节 赤藓糖醇第十九节 异麦芽糖醇第二十节 三氯蔗糖第二十一节 阿力甜第二十二节 索马甜第二十三节 阿斯巴甜第二十四节 甘草甜素第二十五节 甜菊糖苷第二十六节 罗汉果甜苷第二十七节 甜叶悬钩子苷第二十八节 二氢查耳酮第三章 功能性鲜味剂第一节 酵母抽提物第二节 水解动物蛋白第三节 水解植物蛋白第四节 L-丙氨酸第五节 甘氨酸第四章 协能性多糖第一节 几丁质和几丁聚糖第二节 海藻酸钠第三节 卡拉胶第四节 琼脂第五节 果胶第六节 魔芋甘露聚糖第七节 罗望子多糖胶第八节 黄原胶第九节 普鲁兰第十节 阿拉伯胶第十一节 凝结多糖第十二节 瓜儿豆胶第十三节 槐豆胶第十四节 羧甲基纤维素钠第十五节 田菁胶第十六节 黄芪胶第十七节 刺梧桐胶第十八节 海藻酸钠第十九节 虫草多糖第二十节 亚麻籽胶第二十一节 灵芝多糖第二十二节 香菇多糖第二十三节 金针菇多糖第二十四节 葵盘果糖.....第五章 功能性蛋白质和肽第六章 功能性防腐剂第七章 乳酸菌第八章 功能性抗氧化剂第九章 功能性油脂第十章 功能性食用色素参考文献

<<功能性食品添加剂>>

编辑推荐

本书内容新颖丰富，对国内外最近开发的有关功能性食品添加剂的理化性质、功能特性、生产方法和使用方法都做出了具体的描述；涉及面广，涵盖食品营养强化剂、功能性甜味剂、功能性多糖、功能性蛋白质和肽、功能性抗氧化剂、功能性油脂、功能性食用色素等有关方面的内容。兼具科学性和实用性，对促进我国功能性食品添加剂的开发和应用起有益的作用，对广大读者了解功能性食品添加剂有所帮助，对食品添加剂生产企业有一定的借鉴作用。

<<功能性食品添加剂>>

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>