

<<食品淀粉的结构、功能及应用 - 国>>

图书基本信息

书名：<<食品淀粉的结构、功能及应用 - 国外现代食品科技系列>>

13位ISBN编号：9787501965199

10位ISBN编号：7501965196

出版时间：2009-1

出版时间：轻工

作者：伊莱亚森

页数：307

字数：467000

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>

内容概要

本书是一本专门探讨淀粉特性及其在食品工业中应用的专著，是迄今国内外淀粉科学领域内一本较新的参考书，反映了国际上淀粉科学研究的最新动态和学科前沿。

书中各章节的作者皆为国际上对淀粉科学有较深造诣的知名学者。

因此，本书各专题的论述具有权威性和较高的参考价值。

同时，近年来淀粉类著作（教材和专著）尚无对淀粉在食品中的应用方面的专题论述，本著作的翻译出版将填补国内相关领域的市场空白。

本书内容上具有科学性、新颖性、实用性强和覆盖面广的特点。

它既从总体上探讨了淀粉的结构、功能及应用，又分专题介绍了食品工业中最常用淀粉的特性及变性，包括目前具有很大应用前景的大米淀粉、小麦淀粉及新型玉米淀粉的结构和功能性，同时又介绍了部分热带淀粉资源的加工和应用特性，这部分内容在国内的淀粉类著作中鲜有涉及。

在应用部分，集中介绍了冷冻食品、粉末食品及新产品开发过程对淀粉品质的要求与改善，并进一步探讨了淀粉—脂质相互作用对食品加工过程的影响。

作者简介

作者：(瑞典)伊莱亚森(Ann-Charlotte Eliasson)

书籍目录

- 1 淀粉结构分析 1.1 引言：淀粉组分的结构 1.2 淀粉级分分离 1.3 直链淀粉分析 1.4 支链淀粉分析 1.5 中间级分分析 1.6 化学变性淀粉分析 1.7 未来趋势 1.8 进一步的信息与建议 1.9 参考文献2 淀粉生物工程学 2.1 引言：淀粉的重要性 2.2 基因变性技术和淀粉结构表征 2.3 改进淀粉的产量和结构 2.4 变性淀粉的物理和化学性质 2.5 食品加工中变性淀粉的功能和应用 2.6 确保淀粉的成功变性 2.7 未来趋势 2.8 参考文献3 淀粉酶 3.1 引言：酶的重要性 3.2 酶变性淀粉 3.3 食品加工用淀粉酶的开发 3.4 未来趋势 3.5 参考文献4 淀粉结构与功能 4.1 引言：不同尺度堆积概述 4.2 支链淀粉链结构对堆积程度的影响 4.3 改善淀粉颗粒内部堆积状态 4.4 糊化过程 4.5 淀粉颗粒结构在食品加工中的应用 4.6 结论与展望 4.7 进一步的信息与建议 4.8 参考文献5 食品中淀粉的测定 5.1 引言 5.2 样品前处理 5.3 食品中淀粉的分析方法 5.4 食品中淀粉测定的最新技术进展 5.5 未来趋势 5.6 更进一步的信息与建议 5.7 参考文献6 小麦淀粉的功能性 6.1 引言：食品工业用小麦淀粉的加工 6.2 小麦淀粉的颗粒结构和分子结构 6.3 小麦淀粉的颗粒、成膜和糊的功能性 6.4 淀粉糊和淀粉凝胶的流变学性质 6.5 小麦淀粉的功能改善及化学变性 6.6 小麦淀粉糖浆 6.7 淀粉基产品分析 6.8 未来趋势 6.9 进一步的信息与建议 6.10 参考文献7 马铃薯淀粉的开发 7.1 引言 7.2 马铃薯淀粉的成分及流变学特性 7.3 马铃薯淀粉的生产技术 7.4 改进食品工业用马铃薯淀粉的功能特性 7.5 未来趋势 7.6 参考文献8 大米淀粉的功能性 8.1 引言 8.2 米粉及大米淀粉 8.3 大米淀粉的组成成分 8.4 大米淀粉的结构和功能特性 8.5 大米淀粉的糊化和结构特性 8.6 大米淀粉的老化及其它性质 8.7 提高食品加工用大米淀粉的功能特性 8.8 未来趋势 8.9 更进一步的信息与建议 8.10 参考文献9 新型玉米淀粉 9.1 引言：玉米淀粉在食品加工中的应用 9.2 食品加工用玉米淀粉功能的改进：天然玉米的胚乳突变株 9.3 化学变性玉米淀粉在食品工业中的应用 9.4 遗传变性玉米淀粉在食品工业中的应用 9.5 未来趋势 9.6 进一步的信息与建议 9.7 参考文献10 热带淀粉资源 10.1 引言：热带淀粉资源 10.2 木薯淀粉的特征和性质 10.3 甘薯淀粉的特征和性质 10.4 山药和天南星科植物淀粉的特征和性质 10.5 其它块根淀粉的特征和性质 10.6 食品工业用变性热带淀粉 10.7 未来趋势 10.8 参考文献11 淀粉作为食品成分的加工和应用 11.1 引言 11.2 淀粉的加工 11.3 淀粉的结构 11.4 淀粉的变性 11.5 技术参数 11.6 淀粉的应用 11.7 目前欧洲食品法中规定使用的淀粉 11.8 致谢 11.9 参考文献12 淀粉在食品新产品开发中的应用 12.1 引言 12.2 淀粉的成分 12.3 原淀粉和变性淀粉在食品中的应用 12.4 选择淀粉的方法 12.5 影响食品中淀粉性质的因素 12.6 利用淀粉的功能性质提高食品质量 12.7 参考文献13 性淀粉和冷冻食品稳定性的关系 13.1 引言 13.2 冷冻食品的结构和稳定性 13.3 变性淀粉对改善冷冻食品品质的作用 13.4 未来趋势 13.5 进一步的信息与建议 13.6 参考文献14 淀粉和脂质的相互作用 14.1 引言 14.2 淀粉—脂质复合物的结构和性质 14.3 淀粉的脂质和乳化剂分析 14.4 脂质对淀粉性质的影响 14.5 直链淀粉—脂质复合物的酶降解 14.6 未来趋势 14.7 参考文献15 淀粉及其制品在微胶囊化中的应用 15.1 引言：微胶囊化在食品加工中的应用 15.2 淀粉在微胶囊化中的应用 15.3 以淀粉制品为微胶囊壁材的食品成分 15.4 未来趋势 15.5 参考文献

章节摘录

插图：

编辑推荐

《食品淀粉的结构、功能及应用》在应用部分，集中介绍了冷冻食品、粉末食品及新产品开发过程对淀粉品质的要求与改善，并进一步探讨了淀粉-脂质相互作用对食品加工过程的影响。

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>