

<<食品乳化剂>>

图书基本信息

书名：<<食品乳化剂>>

13位ISBN编号：9787501981977

10位ISBN编号：7501981973

出版时间：2011-8

出版时间：中国轻工业出版社

作者：胡德亮，陈丽花，黄恺 编著

页数：333

字数：428000

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>

<<食品乳化剂>>

内容概要

胡德亮等编著的《食品乳化剂》系统介绍了食品乳化剂的理化性能、作用机理及乳化剂与食品组分、乳化剂与稳定剂的相互作用；详细介绍了五十余种大类食品乳化剂在乳(乳制品)、饮料、冷冻饮品、焙烤食品、油脂及乳化脂肪制品、巧克力和糖果、香精香料、肉及肉制品、果蔬和蛋品等农产品涂膜保鲜中的应用工艺与配方，并重点介绍了食品乳化剂的复合技术及应用。

《食品乳化剂》可供食品、化工等行业的科研、生产、技术人员阅读，对食品卫生、质检部门的技术人员、管理人员及相关院校的师生也有重要的参考价值。

<<食品乳化剂>>

作者简介

胡德亮，高级工程师，毕业于上海海洋大学食品学院。

现任上海康海食品工业研究所总工程师。

长期从事复合食品添加剂的研究与开发及其在乳品、饮料等领域中的推广应用工作。

主要的研究项目包括益生菌在冷冻干燥中的存活性，黄原胶高产菌株的筛选等。

至今已在多种专业刊物上发表论文十余篇，并参与编写了《食品增稠剂》(第二版)等著作。

<<食品乳化剂>>

书籍目录

第一章 绪论

- 第一节 食品乳化剂的概念
- 第二节 食品乳化剂的分类
- 第三节 食品乳化剂的分子结构
- 第四节 食品乳化剂的理化性质
- 第五节 食品乳化剂与食品组分的相互作用
- 第六节 食品乳化剂与稳定剂的相互作用
- 第七节 食品乳化剂的作用机理
- 第八节 食品乳化剂的发展趋势

第二章 阴离子型食品乳化剂

- 第一节 硬脂酸盐
- 第二节 硬脂酰乳酸盐
- 第三节 蛋白质衍生物类
- 第四节 其他阴离子型食品乳化剂

第三章 非离子型食品乳化剂

- 第一节 司盘
- 第二节 吐温
- 第三节 饱和甘油酯
- 第四节 脂肪酸酯
- 第五节 其他非离子型食品乳化剂

第四章 两性离子型食品乳化剂

第五章 复合食品乳化剂

- 第一节 复合食品乳化剂的概念
- 第二节 复合食品乳化剂的特性
- 第三节 复合食品乳化剂的复合原则
- 第四节 影响复合食品乳化剂乳化性能的因素
- 第五节 复合食品乳化剂的制备及乳化性能的测定
- 第六节 复合食品乳化剂的应用

第六章 食品乳化剂的应用

- 第一节 乳化剂在乳及乳制品中的应用
- 第二节 食品乳化剂在饮料中的应用
- 第三节 乳化剂在冷冻饮品中的应用
- 第四节 乳化剂在焙烤食品中的应用
- 第五节 乳化剂在油脂以及乳化脂肪制品中的应用
- 第六节 乳化剂在巧克力和糖果中的应用
- 第七节 乳化剂在香精香料中的应用
- 第八节 乳化剂在肉及肉制品中的应用
- 第九节 乳化剂在果蔬和蛋品等农产品的涂膜保鲜中的应用

附录 本书中的缩写词

参考文献

<<食品乳化剂>>

章节摘录

版权页：插图：（6）组织改良作用乳化剂和淀粉起络合作用后能减少凝集，改进稠度及均匀性，可用于通心面、脱水马铃薯、面包及糕饼等食品。

（7）润滑作用饱和单硬脂酸甘油酸酯、双甘油酯等乳化剂用于挤压淀粉制品，具有良好润滑作用，可润滑塑膜以便于工艺控制，在焦糖制品中加入0.5%~1%单或双甘油酯能减少在切割工具包装材料及用户牙齿的黏附性。

乳化剂也可用以降低糖果及胶姆糖等食品的黏性。

（8）改善结晶作用在人造奶油、油酥、巧克力及花生白脱等脂肪食品中可用一定的乳化剂结合最佳加工条件，以改进其多晶型结晶、形状及脂结晶生长速度。

这些脂肪的最佳结晶状态能增强奶油特性，改善焙烤性能。

这些功能也可用于糖制品及盐制品中。

（9）湿润作用乳化剂一般是良好的湿润剂。

乳化剂的选择是依据所需湿润的形式而定，如湿润涂蜡表面，毛细管湿润或粉末湿润。

乳化剂的湿润功能在于减少液体和固体表面的界面张力，使液体在表面上分散得更快、更均匀，乳化剂也可用于生产方便食品如喷雾干燥的甜食点心、咖啡、饮料、方便早餐、可可等食品的增湿。

（10）助溶作用乳化剂能改善液体在液体中的分散能力以形成澄明溶液，各种色泽及香料需用乳化剂以助溶。

<<食品乳化剂>>

编辑推荐

《食品乳化剂》：针对国内近年来食品乳化剂方面的参考书少有出版的情况，《食品乳化剂》较详细地介绍了五十余大类食品乳化剂的理化性能和应用技术；并结合其应用特性，把复合食品乳化剂和食品乳化剂在食品工业中的应用工艺、配方作为《食品乳化剂》的一个重点，以期增强全书的系统性、新颖性和实用性。

《食品乳化剂》由胡德亮等编著。

<<食品乳化剂>>

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>