

<<食用香精制备技术>>

图书基本信息

书名：<<食用香精制备技术>>

13位ISBN编号：9787506445061

10位ISBN编号：7506445069

出版时间：2007-9

出版时间：中国纺织出版社

作者：周耀华

页数：365

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>

<<食用香精制备技术>>

内容概要

本书系统地阐述了食用香精的基本概念、制备原理和方法（主要包括酶解、美拉德反应、均质、乳化、微胶囊技术等）、食用香精中的常用原料及其特征以及各种不同的甜味食用香精（如香草、牛奶、巧克力、椰子、焦糖、可乐、咖啡、薄荷等非果香韵和香蕉、菠萝、草莓、苹果、水蜜桃、甜瓜、葡萄、荔枝等果香韵）、咸味食用香精（如鸡肉、牛肉、猪肉、鱼肉、虾肉和蟹肉等）的香型结构和制备技术等方面的内容。

本书紧密结合了我国香料香精工业和食品工业的发展现状，及时反映了国内外香料香精技术的最新进展，内容系统、丰富，理论联系实际，可供从事食用香精生产、食品加工、食品新产品开发工作的调香师、工艺师和产品开发工程师参考，也可作为各类高校、科研院所以及企事业单位的技术人员的培训教材和参考书。

<<食用香精制备技术>>

书籍目录

第一篇 基础篇	第一章 概论	第一节 香料、香精的发展史	第二节 我国香料工业门类的形成
	第三节 香料与香精	第二章 食用香精的安全性和专业术语	第一节 食用香精的安全性
	第二节 食用香精的定义和分类	一、食用香精的定义	二、食用香精的分类
	第三节 与食用香精有关的香料专业术语、法规和管理机构	一、香料专业术语	二、与食用香精有关的法规和管理机构
	第四节 食品香精的功能	一、为食品提供香味	二、补充和改善食品的香味
	第三章 食用香精的制备原理和方法	第一节 酶	一、蛋白酶
	二、脂肪酶	第二节 美拉德反应	一、美拉德反应机理
	二、美拉德反应产生的芳香化合物	三、美拉德反应的原料	四、影响美拉德反应的因素
	五、美拉德反应常用设备	第三节 搅拌与混合	一、混合的基本概念和理论
	二、典型的搅拌设备	三、常用的混合设备	第四节 均质与乳化
	一、均质的基本理论	二、乳化与乳化香精	第五节 微胶囊技术
	一、基本概念	二、微胶囊香精的生产	三、微胶囊香精的原料
	四、常见的微胶囊香精的造粒方法	五、食用香精微胶囊化应用实例	六、微胶囊的释放
	第六节 几种常用香精的制备方法	一、水溶性香精的制备	二、耐热性香精的制备
	三、乳化香精的制备	四、固体香精的制备	第四章 食用香精中常用香原料及其香气特征
	第一节 常用食用香料	一、天然香料	二、合成香料
	第二节 常用食用香料的香气特征	一、天然香料	二、合成香料
	第二章 甜味食用香精的制备技术	第三章 非果香型食用香精的制备技术	第六章 果香型食用香精的制备技术
	第七章 肉味香精的制备技术	第八章 海鲜香精的制备技术	参考文献

<<食用香精制备技术>>

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>