

<<食品配方设计7步>>

图书基本信息

书名：<<食品配方设计7步>>

13位ISBN编号：9787122119667

10位ISBN编号：7122119661

出版时间：2012-1

出版时间：化学工业出版社

作者：刘静，邢建华 著

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>

<<食品配方设计7步>>

内容概要

食品配方设计是生产的前提，在食品行业中占有重要的地位。

《食品配方设计7步（第2版）》第一版是市面上第一本以宏观的视野、面向整个食品领域介绍食品配方设计方法的图书，提出了模块化设计的理念。

第二版仍旧分7步介绍了主体骨架设计、调色设计、调香设计、调味设计、品质改良设计、防腐保鲜设计和功能性设计，其中包括每一步的设计原理、方法、注意事项、常见错误与分析、设计结果评价、设计举例等。

第二版根据最新的法律、法规、标准对第一版的内容进行了更新，增加了设计方法，提升了设计理念，强化了实例深度。

第二版将给读者提供更加全面、宏观的配方设计与剖析方法，能够帮助读者建立整体知识结构和思维方式。

《食品配方设计7步（第2版）》可供食品行业的技术人员参考，也可作为高等院校食品相关专业师生的教学参考书。

<<食品配方设计7步>>

书籍目录

第一章 食品配方设计概述第一节 食品配方设计基本功第二节 食品配方的模块化设计一、模块化设计图二、模块化设计的好处三、模块化设计的关键第三节 食品配方设计步骤简述一、主体骨架设计二、调色设计三、调香设计四、调味设计五、品质改良设计六、防腐保鲜设计七、功能性设计第四节 子配方与食品添加剂复配一、子配方的作用二、复配的三种效果与两种类型三、增效复配及其类型四、相加复配第五节 食品配方剖析一、食品配方剖析的意义二、食品感官分析三、食品分析技术的发展四、食品配方剖析的特点第六节 食品配方调整一、食品配方调整的方法二、促使配方调整的因素三、食品配方调整举例第二章 主体骨架设计第一节 食品原料分类一、主体原料二、辅助原料第二节 食品添加剂的使用一、合理使用食品添加剂二、食品添加剂使用的基本要求三、在下列情况下可使用食品添加剂四、食品添加剂的最大使用量(或残留量)五、带入原则六、食品用香料、香精的使用原则七、食品用加工助剂的使用原则第三节 食品安全档次的提升一、无公害食品二、绿色食品三、有机食品第四节 食品形态的形成一、原料定"形"二、工艺定"形"第五节 主体原料的配方设计一、主体原料的选择原则二、主体原料的量化原则三、设计举例第三章 调色设计第一节 调色原理一、食品色泽的影响力二、食品色泽的变化三、食品色泽的来源四、拼色五、护色第二节 色素的使用一、食用色素分类二、食用人工合成色素三、天然色素四、色淀五、常见色素的性能比较六、色素溶液的配制与注意事项第三节 常见调色问题与错误一、常见问题与原因二、常见错误与分析第四节 调色结果评价一、目视法二、比色计法三、色素稳定性及护色效果测试第五节 食品调色举例一、饮料调色二、肉制品调色第四章 调香设计第一节 调香原理一、香气的生化本质二、香气阈值和香气值三、香气的形成途径四、香气的稳定途径五、香气的增强途径六、调香步骤七、调香的作用第二节 增香剂的使用一、香兰素和乙基香兰素二、麦芽酚和乙基麦芽酚第三节 香精调香一、香精的类型二、食用香精的组成三、香味的体现过程与价值评价四、香精的使用方法与用量五、香精复配的意义六、香精复配的原则七、复配调香的要求第四节 香辛料调香一、香辛料的作用二、天然香辛料的特点三、香辛料的分类四、常用的天然香辛料五、香辛料的调香原则六、几种常用的复配香辛料与配方第五节 调香应注意的问题第六节 调香结果评价一、感官评价二、仪器测试第七节 食品调香举例一、乳饮品调香二、饮料调香三、糖果调香第五章 调味设计第一节 调味原理一、味感二、五原味三、调味的基本原理四、味觉的影响因素第二节 甜味剂调味一、常见的甜味剂二、甜味剂的复配调味第三节 酸味剂调味一、常用的酸味剂二、酸味机制、强度及特征三、有机酸的复配调味第四节 鲜味剂调味一、常用的鲜味剂二、鲜味剂的协同增效三、常用的复配方式四、调味要点第五节 咸味剂调味一、咸味剂的品种二、影响咸味的因素三、调味要点第六节 苦味调味一、食品中的苦味物质二、苦味调味料第七节 常见调味错误一、调味不当二、口味测试不科学三、违规第八节 调味效果评价一、口感测试二、仪器测试第九节 调味设计举例一、甜酸比与饮料设计二、无糖糖果配方设计第六章 品质改良设计第一节 品质改良原理一、食品质构二、食品质构对风味的影响三、食品质构的特点四、食品质构的分类五、改良的方式第二节 增稠(胶凝)设计一、食品胶分类二、食品胶的功能特性三、食品胶的复配四、实验分析方法第三节 乳化设计一、乳浊液及其稳定性二、乳化剂的HLB值三、常用的乳化剂四、乳化剂的复配五、应用配比设计举例第四节 水分保持设计一、磷酸盐的作用二、常用的磷酸盐三、磷酸盐的复配四、应用配方设计举例第五节 膨松设计一、常用的膨松剂二、复合膨松剂的组成三、膨松剂的复合方式四、使用注意事项五、应用配方设计举例第六节 催化设计一、常用的酶制剂二、酶制剂的增效复配三、使用注意事项四、应用配方设计举例第七节 品质改良设计注意事项一、时间的影响二、原辅料的影响三、工艺的影响四、合法性问题第八节 设计结果评价一、感官测试二、简易测试三、仪器测试第九节 设计举例一、果冻配方设计二、冰淇淋配方设计三、植物蛋白饮料配方设计第七章 防腐保鲜设计第一节 食品的腐败机理第二节 防腐剂的增效设计一、防腐剂的防腐原理二、常用的防腐剂三、防腐剂增效复配的方式与作用四、防腐剂的增效配方设计第三节 抗氧化剂的增效设计一、抗氧化剂的作用机理二、常用的抗氧化剂三、酸性增效剂四、抗氧化剂的增效复配方式五、抗氧化剂的增效配方设计六、抗氧化剂的效果评价七、使用注意事项第四节 常见问题与栅栏技术一、常见问题二、栅栏技术第五节 防腐保鲜的效果评价一、油脂氧化二、水分活度三、微生物四、感官第六节 设计举例一、控制初始菌量二、低温抑菌三、高温

<<食品配方设计7步>>

灭菌四、降低水分活度五、调节 pH值六、降低氧化?还原电势七、添加防腐剂第八章 功能性设计
第一节 功能性简述一、趋势二、功能性食品分类三、功能性食品与药品的区别四、功能因子第二节
营养强化食品设计一、营养强化食品的管理二、营养强化剂的分类三、营养素预混料四、食品营养
强化的基本原则五、食品营养强化的方式与方法六、营养强化配方设计七、营养强化设计评价八、常
见设计问题九、营养强化设计举例第三节 保健食品设计一、配方分类二、功能定位三、原料选择四
、选方途径五、组方依据六、设计评价七、评审内容八、常见设计错误九、配方设计举例第四节 运
动饮料设计一、概述二、主要设计项目三、确定添加量的依据四、设计评价五、参考配方参考文献

<<食品配方设计7步>>

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>