第一图书网, tushu007.com

<<淀粉糖>>

图书基本信息

书名：<<淀粉糖>>

13位ISBN编号：9787501922444

10位ISBN编号：7501922446

出版时间：1981-02

出版时间：中国轻工业出版社

作者：张力田

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

由淀粉为原料生产的糖品统称为淀粉糖，产品种类多，有结晶葡萄糖、全糖、糖浆等，每一类又有不同产品，具有不同的糖分组成和性质，适合于不同食品、化工和医药等工业应用。
在我国和许多其他国家的淀粉糖生产都发展成相当大规模的工业。
近年来，淀粉糖生产技术更有重大进展，特别是酶法工艺生产的，由葡萄糖转变成果糖的果葡糖浆(又称为异构糖)产品，甜度等于蔗糖，工业上大量投产以来，已成为重要的甜味料。
因为酶法工艺能用任何种淀粉为原料，生产不受地区和季节的限制，生产设备较简单，成本较低，更大大促进了淀粉糖工业的发展。

为了适应我国淀粉糖工业日益发展的需要，特收集国内外有关资料，编写《淀粉糖》这本书，以供从事生产、科研的广大工人、技术人员以及大专院校有关师生们参考。
本书共分淀粉糖、淀粉、淀粉的酸糖化化学、淀粉的酸糖化工艺、淀粉酶、淀粉的酶液化和糖化工艺、淀粉糖化液的精制、葡萄糖、淀粉糖浆、果葡糖浆等十章，比较全面地介绍各种淀粉糖生产技术的基础理论，工艺和发展动向，并附有较重要的参考文献。

本书的内容和编写方面都难免存在缺点和错误，请读者们批评指正。

<<淀粉糖>>

书籍目录

第一章 淀粉糖
一、淀粉糖工业的发展
二、淀粉糖品的种类
三、淀粉糖品的性质
四、淀粉糖品的应用
第二章 淀粉
一、淀粉的物理性状
二、淀粉的化学结构
三、工业淀粉的化学组成
第三章 淀粉的酸水解糖化
一、淀粉的水解糖化反应
二、葡萄糖的复合反应
三、葡萄糖的分解反应
四、水解糖化工艺
五、加压罐水解糖化
六、管道水解糖化
第四章 淀粉酶
一、液化酶
二、葡萄糖酶
三、麦芽糖酶
四、脱支酶
第五章 淀粉的酶水解糖化
一、液化
二、糖化
第六章 淀粉糖化液的精制
一、中和
二、过滤
三、脱色
四、离子交换树脂的精制
第七章 葡萄糖
一、葡萄糖水溶液的平衡体系
二、含水α-葡萄糖
三、无水α-葡萄糖
四、无水β-葡萄糖
五、全糖
第八章 葡麦糖浆
一、中转化糖浆
二、高转化糖浆
三、麦芽糊精
第九章 麦芽糖
一、麦芽糖
二、麦芽糖浆
三、结晶麦芽糖
四、麦芽糖醇
五、麦芽三、四糖和异麦芽糖浆

第一图书网, tushu007.com

第十章 果糖
一、果糖化学
二、葡萄糖和果糖的异构化反应
三、碱性异构化
四、酶法异构化
五、果葡糖浆
六、结晶果糖

第一图书网, tushu007.com

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