

<<低能量食品>>

图书基本信息

书名：<<低能量食品>>

13位ISBN编号：9787501931620

10位ISBN编号：7501931623

出版时间：2001-8

出版时间：中国轻工业出版社

作者：郑建仙

页数：429

字数：641000

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>

<<低能量食品>>

内容概要

低能量食品是新世纪食品工业的重要发展方向，有巨大的市场潜力和广阔的发展空间。

本书是国内本领域的每一部专著，内容新颖，论述严谨，科学性及实用性强。

第1章简单讨论低能量食品的主要内容、开发关键与市场需求，第2-5章详细论述低（无）能量填充剂、蔗糖替代品（强力甜味剂、填充型甜味剂）、脂肪替代品三大类低能量食品配料的物化性质、安全毒理学分析、生产应用技术和发展前景。

第6章深入探讨低能量焙烤食品，低能量谷物食品，低能量乳制品，低能量糖果和巧克力，低能量饮料，低能量肉制品，低能量涂抹食品，低胆固醇食品，低钠食品等具体产品的开发原理、实用配方与关键技术。

第7章系统阐述低能量食品在促进人体健康方面的积极作用，低能量食品与肥胖、心血管疾病、糖尿病、肿瘤、衰老等重大健康问题之间的相互关系，以及高纤维食品、低钠食品、乙醇与人体健康之间的相互关系。

本书是目前国内外低能量食品领域最具权威的专著之一，对今后相当长时间内低能量食品工业的发展都具有重要的指导意义。

可供食品、营养、卫生、生化等领域的科研、生产单位从业人员及管理决策人员参考，对相关学科的院校师生也有重要的参考价值。

<<低能量食品>>

书籍目录

第一章:绪论 一、低量能食品的研究与开发是新时代的要求 二、低能量食品的定义与种类 三、开发低能量食品的关键 四、低能量食品对人生不同时期的适应性 五、正确认识天然与合成配料第二章:低(无)能量填充剂 第一节 膳食纤维 一 膳食纤维的种类 二 膳食纤维的化学组成与物化性质 三 葡聚糖 四 抗性淀粉 五 多功能大豆纤维 六 膳食纤维的多功能转化 第二节 多糖提取物 一 菊粉 二 植物多糖 三 微生物多糖第三章:强力甜味剂 第一节 阿斯巴甜 一 阿斯巴甜的物化特性 二 阿斯巴甜的甜味特性 三 阿斯巴的生产 四 阿斯巴甜的安全毒理学分析 第二节 纽甜 一 纽甜的化学结构 二 纽甜的化学结构 三 纽甜的甜味特性 四 纽甜的安全毒理学分析 五 纽甜的应用 第三节 三氯蔗糖 一 三氯蔗糖的物化性质 二 三氯蔗糖的甜味特性 三 三氯蔗糖制备 四 三氯蔗糖安全毒理分析 第四节 甜味菊提取物 一 甜味菊的甜味成分 二 甜味菊提取物的物化性质与甜味特性 三 甜味菊提取物的分子改性 四 甜味菊提取物的生产 五 甜味菊提取物的安全毒理学分析 第五节 其他强力甜味剂 一 安赛蜜 二 甜蜜甜 三 嗦吗甜 四 阿力甜 五 糖精第四章:填充型甜味剂 第一节 低(无)能量单糖 一 结晶果糖 二 L-糖第五章:脂肪替代品第六章:低能量食品配方与生产工艺第七章:低能量食品与健康

<<低能量食品>>

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>