

<<天然香料加工工艺学>>

图书基本信息

书名：<<天然香料加工工艺学>>

13位ISBN编号：9787501950836

10位ISBN编号：7501950830

出版时间：2006-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：毛海舫

页数：156

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>

<<天然香料加工工艺学>>

内容概要

我国香料工业是从天然香料加工为起点发展起来的，即使目前合成香料快速发展时期，天然香料工业也是我国香料工业的主要组成部分。

我国天然香料加工工艺在上世纪从无到有，得到了较快的发展，从最原始的水汽蒸馏、浸提，到近几十年才发展起来的超临界萃取、分子蒸馏都已得到了应用。

本书主要介绍目前我国天然香料工业中已得到应用的加工方法，使从事香精香料行业的从业人员对天然香料加工方法的基本原理、加工设备及应用情况有所了解。

在了解天然香料产品加工方法的同时也了解天然香料产品的香气特点，从而更好地使用天然香料产品

。

<<天然香料加工工艺学>>

书籍目录

第一章 天然香料的发展历史和天然香料生产概况 . 第一节 天然香料的发展历史 第二节 中国天然香料发展概况第二章 我国天然香料资源的主要品种及开发利用 . 第一节 动物性香料 第二节 我国主要植物天然香料品种及其制品 第三节 天然香料的开发及其利用第三章 精油及精油化学 第一节 精油制品及涵义 第二节 精油的性质 第三节 精油成分化学 第四节 香料植物中的香气成分与香气的关系 第五节 配制精油和精油重组 . 第四章 精油理化性质的测定和成分分析 第一节 理化性质测定 第二节 成分分析第五章 天然香料加工前准备 第一节 天然香料的特性及对采收的要求 第二节 香料植物原料加工前的预处理 第三节 辛香料及其加工前处理第六章 水汽蒸馏法 第一节 水汽蒸馏法 第二节 水汽蒸馏设备 第三节 水汽蒸馏实例第七章 浸提法 第一节 浸提法原理 第二节 浸提相关设备 第三节 浸提法实例第八章 压榨及吸附法 第一节 压榨法 第二节 吸附法第九章 超临界萃取法第十章 分子蒸馏原理及其实际应用 第一节 分子蒸馏法原理 第二节 分子蒸馏的实际应用附录主要参考文献

<<天然香料加工工艺学>>

编辑推荐

我国香料工业是从天然香料加工为起点发展起来的，即使目前合成香料快速发展时期，天然香料工业也是我国香料工业的主要组成部分。

我国天然香料加工工艺在上世纪从无到有，得到了较快的发展，从最原始的水汽蒸馏、浸提，到近几十年才发展起来的超临界萃取、分子蒸馏都已得到了应用。

本书主要介绍目前我国天然香料工业中已得到应用的加工方法，使从事香精香料行业的从业人员对天然香料加工方法的基本原理、加工设备及应用情况有所了解。

在了解天然香料产品加工方法的同时也了解天然香料产品的香气特点，从而更好地使用天然香料产品

。

<<天然香料加工工艺学>>

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>