

<<面食品改良剂及应用技术>>

图书基本信息

书名：<<面食品改良剂及应用技术>>

13位ISBN编号：9787501954926

10位ISBN编号：7501954925

出版时间：2006-9

出版时间：中国轻工业出版社

作者：王显伦

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>

<<面食品改良剂及应用技术>>

内容概要

《面食品改良剂及应用技术》根据目前面食品改良剂发展的最新成果和面食品工业发展的需要而编写，其目的在于从理论和实践两个方面介绍面食品改良剂的原理及应用技术，使人们能够较全面地了解面食品改良剂及其对面食品品质的影响。

《面食品改良剂及应用技术》适用于面粉改良剂企业、面粉加工企业、面食品生产企业技术人员参考，也可作为大专院校相关专业学生的参考书和辅助教材。

<<面食品改良剂及应用技术>>

书籍目录

绪论第一章 面粉品质及面团形成原理第一节 面粉品质第二节 面团形成第二章 乳化剂第一节 概述第二节 单甘酯第三节 硬脂酰乳酸钠-钙第四节 大豆磷脂第五节 蔗糖脂肪酸酯第六节 双乙酰酒石酸单甘酯第七节 其他面食品常用乳化剂第三章 酶制剂在面食品改良中的应用第一节 淀粉酶第二节 蛋白酶第三节 戊聚糖酶第四节 脂肪酶第五节 氧化还原酶类第六节 谷氨酰胺转氨酶第七节 植酸酶第八节 酶制剂在面食品中的应用技术第四章 氧化剂与还原剂第一节 概述第二节 稀释过氧化苯甲酰第三节 抗坏血酸第四节 偶氮甲酰胺第五节 过氧化钙第六节 其他氧化剂第七节 还原剂第五章 食品增稠剂在面食品改良中的应用第一节 概述第二节 植物胶第三节 动物胶第四节 微生物胶第五节 海藻胶第六节 化学改性胶第六章 无机盐第一节 磷酸盐第二节 碳酸盐第三节 其他盐第七章 膨松剂第一节 概述第二节 单一化学膨松剂第三节 复合化学膨松剂第四节 生物膨松剂第八章 复合改良剂第一节 概述第二节 面包复合改良剂第三节 馒头复合改良剂第四节 复合改良剂在方便面中的应用第五节 面条的复合改良剂第六节 速冻饺子的复合改良剂第九章 营养强化剂第一节 概述第二节 氨基酸类营养强化剂第三节 维生素类营养强化剂第四节 矿物质类营养强化剂附录附录一 中华人民共和国食品添加剂使用卫生标准附录二 中华人民共和国食品营养强化剂使用卫生标准主要参考文献

<<面食品改良剂及应用技术>>

编辑推荐

《面食品改良剂及应用技术》由中国轻工业出版社出版。

<<面食品改良剂及应用技术>>

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>