

<<功能性食品胶>>

图书基本信息

书名：<<功能性食品胶>>

13位ISBN编号：9787502549091

10位ISBN编号：7502549099

出版时间：2005-3

出版时间：化学工业出版社

作者：胡国华

页数：465

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>

<<功能性食品胶>>

内容概要

本书系统地介绍了功能性食品胶的基本概念、结构、物化性质、生产工艺流程及在工业生产中的应用。

其内容涉及六大类、近百种自然生物来源的食品胶。

书中还介绍了各种不同种类食品胶的复配性能及复配方法。

重点介绍了具有协同、增效作用的食物胶复配方法。

作者还对膳食纤维及其功效做了介绍。

本书集基础理论、最新研究进展和应用成果为一体，兼具科研技术人员用参考书和实用技术指导用书的特点。

本书可供食品行业和化工行业科研、卫生、安全检测、质量检验、生产、管理的技术人员使用，并可作为大专院校相关专业师生的参考用书。

<<功能性食品胶>>

书籍目录

第一章 绪论 第一节 食品胶的定义、分类及组成 第二节 食品胶的一般组成与结构 第三节 食品胶的选择 第四节 食品胶在食品工业中的应用 第二章 植物胶 第一节 植物籽胶 第二节 植物树胶 第三节 果胶 第四节 魔芋胶 第五节 其他植物胶 第三章 动物胶 第一节 明胶 第二节 酪蛋白和酪蛋白酸钠 第三节 乳清浓缩蛋白和乳清分离蛋白 第四节 其他的蛋白质类食品胶 第五节 甲壳素和壳聚糖 第四章 微生物胶 第一节 黄原胶 第二节 结冷胶 第三节 普鲁兰糖 第四节 凝结多糖 第五节 其他微生物胶 第五章 海藻胶 第一节 琼脂 第二节 卡拉胶 第三节 海藻酸及海藻酸盐 第四节 其他海藻胶 第六章 化学改性胶 第一节 纤维素胶概述 第二节 羧甲基纤维素钠 第三节 微晶纤维素 第四节 其他纤维素胶 第五节 聚丙烯酸钠 第六节 聚乙烯吡咯烷酮及聚乙烯聚吡咯烷酮 第七章 食品胶的复配 第一节 复合食品添加剂概述 第二节 食品胶之间的协同效应 第三节 复合食品胶在食品工业中的应用 第八章 食品胶与膳食纤维及其功效 第一节 膳食纤维概述 第二节 膳食纤维——食品胶 第九章 食品胶在国内外发展现状及趋势 第一节 食品胶在国内外的现状 第二节 食品胶的发展趋势和前景 主要参考文献

<<功能性食品胶>>

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>