

<<功能性低聚糖>>

图书基本信息

书名：<<功能性低聚糖>>

13位ISBN编号：9787502552107

10位ISBN编号：7502552103

出版时间：2004-1

出版时间：化学工业出版社发行部

作者：郑建仙 编

页数：444

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>

<<功能性低聚糖>>

内容概要

功能性低聚糖因具有增殖双歧杆菌的独特功效，近些年来发展迅猛，市场潜力巨大。本书是国内本领域的第一部专著。

全书共17章，第一章简述功能性低聚糖的生理功效、有效剂量、生产技术和双歧杆菌的特性等。第二章至第十五章系统阐述低聚异麦芽糖、低聚果糖、菊粉及其降解物、低聚半乳糖、低聚乳果糖、偶合糖、低聚木糖、低聚壳聚糖、低聚龙胆糖、棉子糖、大豆低聚糖、乳酮糖、异麦芽酮糖、塔格糖的物化性质、生理功效、生产技术、分析和应用技术，以及 α -葡萄糖苷酶、 α -呋喃果糖苷酶、菊粉酶、 β -半乳糖苷酶、环糊精葡萄糖基转移酶、果聚糖蔗糖酶、木聚糖酶、壳聚糖酶、低聚龙胆糖合成酶、棉子糖合成酶的酶学性质和生产技术。

第十六章简述水苏糖、低聚异麦芽酮糖、低聚纤维糖、低聚甘露糖的物化性质和生产方法，第十七章论述了低聚糖的合成技术。

内容系统新颖，论述严谨，具有科学性和实用性。

本书利用国际互联网技术广泛吸收国外最新的研究成果，对今后相当长时间功能性低聚糖的发展都具有重要的指导价值。

<<功能性低聚糖>>

书籍目录

第一章 绪论 一、有毒发酵产物的毒害性 二、功能性低聚糖的生理功效 三、功能性低聚糖的有效剂量 四、双歧杆菌的特性和作用 五、功能性低聚糖的生产技术第二章 低聚异麦芽糖 第一节 物化性质和处理功效 一、物化性质 二、生理功效 第二节 α -葡萄糖苷酶的酶学性质和生产技术 一、酶学性质 二、生产技术 第三节 低聚异麦芽糖的酶法生产技术 一、酶法生产工艺 二、利用新普鲁蓝酶生产 第四节 oligodextrans的酶法生产技术 一、oligodextrans的连续化生产技术 二、利用酶膜反应器生产oligodextrans的工艺优化 第五节 低聚异麦芽糖的分析和应用技术 一、分析方法 二、应用范例 主要参考文献第三章 低聚果糖 第一节 低聚果糖的物化性质和生理功效 一、物化性质 二、生理功效 第二节 α -呋喃果糖苷酶的酶学性质和生产技术 一、酶学性质 二、生产技术 第三节 低聚果糖的酶法生产技术 一、生产技术简况及酶法生产原理 二、酶法生产工艺 三、利用固定化*Aspergillus japonicus*生产 四、高浓度低聚果糖浆的生产技术 第四节 低聚果糖的分析和应用技术 一、分析方法 二、应用范例 主要参考文献第四章 菊粉及其降解物 第一节 物化性质和生理功效 一、物化性质 二、生理功效 第二节 菊粉酶的酶学性质和生产技术 一、酶学性质 二、生产技术 第三节 菊粉的来源和生产技术 一、来源 二、生产技术 第四节 以菊粉为原料生产低聚果糖 一、酶法生产低聚果糖 二、利用双酶反应体系生产低聚果糖 第五节 菊粉及其降解物的分析和应用技术 一、分析方法 二、应用范例 主要参考文献第五章 低聚半乳糖 第一节 物化性质和生理功效 一、物化性质 二、对肠道菌群的调节作用 三、对肠道功能的调节作用 第二节 α -半乳糖苷酶学性质和生产技术 一、酶学性质 二、生产技术 第三节 低聚半乳糖的酶法生产技术 一、酶法生产工艺 二、利用水相体系酶法生产 三、利用双相体系酶法生产 四、利用固定化酶生产 第四节 利用耐热型 α -半乳糖苷酶生产低聚半乳糖 一、利用硫矿硫化叶菌酶法生产 二、利用单形青霉菌酶法生产 第五节 利用 α -半乳糖苷酶合成低聚半乳糖的工艺优化 一、生物合成的动力学模型 二、温度对生物合成的影响 三、酶源对生物合成的影响 第六节 低聚半乳糖的分析和应用技术 一、分析方法 二、应用范例 主要参考文献第六章 低聚乳果糖第七章 偶合糖第八章 低聚木糖第九章 代聚壳聚糖第十章 低聚龙胆糖第十一章 棉子糖第十二章 大豆低聚糖第十三章 乳酮糖第十四章 异麦芽酮糖第十五章 塔格糖第十六章 其他低聚糖及其生物合成第十七章 低聚糖的合成技术

<<功能性低聚糖>>

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>