

<<香辛料原理与应用>>

图书基本信息

书名：<<香辛料原理与应用>>

13位ISBN编号：9787502552541

10位ISBN编号：7502552545

出版时间：2004-3

出版时间：化学工业出版社

作者：孙桂林

页数：276

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>

<<香辛料原理与应用>>

内容概要

《香辛料原理与应用》主要论述了食用香辛料的相关理论及不同香辛料在食品中的功能与应用。全书共分为十一章，包括如下内容：香辛料基本知识；香辛料原料介绍；香辛料的辣味功能；香辛料的被祛臭功能；香辛料的风味功能；香辛料的抗微生物功能；香辛料的抗氧化性；香辛料的药理作用；香辛料的安全性和检测；香辛料在调味料和作料中的应用。

《香辛料原理与应用》内容理论联系实际，论述深入浅出，可切实指导生产与操作。

《香辛料原理与应用》可作为香精香料从业人员、食品生产与加工的技术人员、产品研发人员的技术参考用书，并可作为大专院校相关专业师生的参考用书。

<<香辛料原理与应用>>

书籍目录

第一章 香辛料基本知识第一节 香辛料的定义第二节 香辛料的分类第三节 香辛料中的油细胞第四节 香辛料的使用形式第五节 香辛料的临界流体萃取参考文献第二章 香辛料原料第一节 主要香辛料第二节 次要香辛料参考文献第三章 香辛料的辣味功能第一节 辛辣成分与结构第二节 辣度第三节 烹调方法对辣味的影响第四节 辣味与减盐食品参考文献第四章 香辛料的祛臭功能第一节 食品中的不良气味第二节 香辛料的祛臭机理第三节 祛臭香辛料的应用第四节 香辛料与口臭和体臭的防治参考文献第五章 香辛料的着色功能第一节 香辛料的色素成分第二节 香辛料色素的应用参考文献第六章 香辛料的风味功能第一节 香辛料的香气成分第二节 香辛料的味觉和触觉功能第三节 香辛料的调味第四节 风味香辛料的烹调第五节 香辛料与减糖食品参考文献第七章 香辛料的抗微生物性第一节 香辛料的抗菌性第二节 香辛料中有效成分的抗菌活性第三节 香辛料的驱虫性参考文献第八章 香辛料的抗氧化性第一节 香辛料的抗氧化性第二节 香辛料中的抗氧化成分参考文献第九章 香辛料的药理作用第一节 香辛料的医疗保健作用第二节 香辛料中药用成分第三节 香辛料与芳香疗法第四节 香辛料药理的近现代研究参考文献第十章 香辛料质量标准及相关法规条例第一节 香辛料的采收和贮藏第二节 香辛料的消毒第三节 若干国家有关香辛料的标准、法规和条例第四节 香辛料常规检查参考文献第十一章 香辛料在调味料和作料中的应用参考文献附录1 香辛料水溶液的pH值附录2 香辛料主要生产国附录3 香辛料的FEMA号码附录4 香辛料精油和油树脂的产品规格附录5 香辛料若干标准的测定方法

<<香辛料原理与应用>>

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>