## <<功能性糖醇>>

#### 图书基本信息

书名: <<功能性糖醇>>

13位ISBN编号: 9787502567453

10位ISBN编号:7502567453

出版时间:2005-4

出版时间:化学工业出版社

作者:郑建仙

页数:272

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

## <<功能性糖醇>>

#### 内容概要

全书共9章,系统阐述木糖醇、赤藓糖醇、乳糖醇、山梨醇、甘露醇、麦芽糖醇、氢化淀粉水解物、异麦芽糖醇、低聚异麦芽糖醇等9种功能性糖醇的物化性质、代谢特性、生理功效、安全毒理学分析、生产技术、分析和应用技术。

书中列举了很多可直接参考的实用配方和关键参数,实用性强。

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糖醇的发展都 具有重要的指导价值。

可供食品科学、粮油化工、生物化工、营养保健、医药卫生等领域科研、生产单位从业人员参考,对相关学科的院校师生也有重要的参考价值。

### <<功能性糖醇>>

#### 书籍目录

第一章 木糖醇第一节 木糖醇的物化性质和生理功效一、木糖醇的物化性质二、木糖醇的代谢三、木 糖醇的生理功效四、木糖醇的安全毒理学分析第二节 木糖醇的生产技术一、木糖醇的氢化法生产技术 二、木糖醇的发酵法生产技术第三节 木糖醇的分析和应用技术一、木糖醇的分析技术二、木糖醇的应 用技术参考文献第二章 赤藓糖醇第一节 赤藓糖醇的物化性质和生理功效一、赤藓糖醇的物化性质二 赤藓糖醇的代谢三、赤藓糖醇的生理功效四、赤藓糖醇的安全毒理学分析第二节赤藓糖醇的生产技 术一、生产赤藓糖醇的菌种二、赤藓糖醇的发酵法生产技术第三节赤藓糖醇的分析和应用技术一、赤 藓糖醇的分析技术二、赤藓糖醇的应用技术参考文献第三章 乳糖醇第一节 乳糖醇的物化性质与生理 功效一、乳糖醇的物化性质二、乳糖醇的代谢三、乳糖醇的生理功效四、乳糖醇的安全毒理学分析第 二节 乳糖醇的生产技术一、乳糖醇糖浆的生产技术二、结晶乳糖醇的生产技术第三节 乳糖醇的分析 和应用技术一、乳糖醇的分析技术二、乳糖醇的应用技术参考文献第四章 山梨醇第一节 山梨醇的物 化性质和生理功效一、山梨醇的物化性质二、山梨醇的代谢三、山梨醇的生理功效四、山梨醇的安全 毒理学分析第二节 山梨醇的生产技术一、山梨醇的氢化法生产技术二、山梨醇的电化学法生产技术三 山梨醇的发酵法生产技术第三节山梨醇的分析和应用技术一、山梨醇的分析技术二、山梨醇的应用 技术参考文献第五章 甘露醇第一节 甘露醇的物化性质和生理功效一、甘露醇的物化性质二、 的代谢三、甘露醇的生理功效四、甘露醇的安全毒理学分析第二节 甘露醇的生产技术一、甘露醇的乳 酸菌发酵法生产技术二、甘露醇的膜式细胞循环法生产技术三、甘露醇的酵母厌氧发酵法生产技术四 发酵法生产甘露醇的基因工程学五、甘露醇的提取法生产技术六、甘露醇的氢化法生产技术七、甘 露醇的电化学法生产技术第三节 甘露醇的分析和应用技术一、甘露醇的分析技术二、甘露醇的应用技 术参考文献第六章 麦芽糖醇第一节 麦芽糖醇的物化性质和生理功效一、麦芽糖醇的物化性质二、麦 芽糖醇的代谢三、麦芽糖醇的生理功效四、麦芽糖醇的安全毒理学分析第二节 麦芽糖醇的生产技术-、高纯度麦芽糖浆的生产技术二、高纯度麦芽糖浆的氢化技术第三节 麦芽糖醇的分析和应用技术-麦芽糖醇的分析技术二、麦芽糖醇的应用技术参考文献第七章 氢化淀粉水解物第一节 氢化淀粉水解 物的物化性质和生理功效一、氢化淀粉水解物的物化性质二、氢化淀粉水解物的生理功效三、氢化淀 粉水解物的安全毒理学分析第二节 氢化淀粉水解物的生产技术一、淀粉的水解技术二、淀粉水解糖浆 的氢化技术第三节 氢化淀粉水解物的分析和应用技术一、氢化淀粉水解物的分析技术二、氢化淀粉水 解物的应用技术参考文献第八章 异麦芽糖醇第一节 异麦芽糖醇的物化性质和生理功效一、异麦芽糖 醇的物化性质二、异麦芽糖醇的甜味特性三、异麦芽糖醇的代谢四、异麦芽糖醇的生理功效五、异麦 芽糖醇的安全毒理学分析第二节 异麦芽糖醇的生产技术一、异麦芽酮糖的酶法生产技术二、异麦芽糖 醇的氢化法生产技术第三节 异麦芽糖醇的分析和应用技术一、异麦芽糖醇的分析技术二、 的应用技术参考文献第九章 低聚异麦芽糖醇第一节 低聚异麦芽糖醇的物化性质和生理功效一、低聚 异麦芽糖醇的代谢二、低聚异麦芽糖醇的生理功效三、低聚异麦芽糖醇的安全毒理学分析第二 异麦芽糖醇的生产技术一、低聚异麦芽糖的酶法生产技术二、低聚异麦芽糖醇的氢化法生产技术第三 节 低聚异麦芽糖醇的分析和应用技术一、低聚异麦芽糖醇的分析技术二、低聚异麦芽糖醇的应用技术 参考文献

# <<功能性糖醇>>

#### 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