第一图书网, tushu007.com

<<复合食品添加剂>>

图书基本信息

书名：<<复合食品添加剂>>

13位ISBN编号：9787502585846

10位ISBN编号：7502585842

出版时间：2006-6

出版时间：化学工业出版社

作者：胡国华

页数：368

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

内容概要

复合食品添加剂是指由两种以上单一品种的食品添加剂经物理混匀的食品添加剂。复合食品添加剂的使用在国外已经很普遍，但在我国还处于起步阶段，本书主要介绍了复合营养强化剂、复合防腐保鲜剂、复合抗氧化剂、复合香料、复合增稠剂、复合凝胶剂、复合乳化剂、复合甜味剂、复合酸味剂、复合膨松剂、复合凝固剂、复合品质改良剂、复合护色剂及复合消泡剂复配原理、配方以及使用方法。

本书可作为食品添加剂技术人员、食品行业新产品研发人员的参考用书，也可作为相关专业的院校师生的教学教辅用书。

书籍目录

第一章绪论第一节复合食品添加剂的定义和类型一、复合食品添加剂的定义二、复合食品添加剂的主要类型第二节食品添加剂复合酌意义和一般要求一、食品添加剂复合的意义二、复合添加剂的复配原则三、食品添加剂复配的注意事项第三节常见的复合食品添加剂一、复合营养强化剂二、复合防腐剂三、复合抗氧化剂四、复合香料一一香精五、复合增稠、凝胶剂六、复合乳化剂七、复合甜味剂八、复合鲜味剂九、复合品质改良剂十、复合膨松剂第四节复合食品添加剂的发展现状与前景一、国外复合食品添加剂生产使用和管理情况二、我国复合食品添加剂发展现状三、我国复合型食品添加剂的发展途径第二章复合营养强化剂第一节复合营养强化剂概述一、复合营养强化剂使用方案的确定二、复合营养强化剂在面粉及焙烤食品中的使用方法第二节复合营养强化剂在食品中的应用一、生产应用复合营养素应重视的几个环节二、如何确定复合强化剂中各营养素添加量三、乳制品企业如何用好复配型营养强化剂四、复合营养强化剂在粮食制品中的应用五、复配型营养强化剂配方举例第三章复合防腐、保鲜剂第一节复合防腐保鲜剂的使用一、正确选择食品防腐剂二、复合防腐剂的使用三、尼泊金酯防腐剂的复配第二节复合防腐、保鲜剂在食品中的应用一、肉制品复合防腐剂的应用二、复合保鲜剂在米粉中的应用三、溶菌酶复合保鲜剂对水产品的保鲜作用四、复配防霉乳化剂在广式月饼中的应用五、复配植酸保鲜剂对果实的保鲜作用六、复合食品防腐保鲜剂配方举例第四章复合抗氧化剂第一节常用于复合的抗氧化剂一、叔丁基羟基茴香醚二、二叔丁基羟基甲苯三、特丁基对苯二酚四、没食子酸丙酯五、茶多酚六、维生素E七、抗氧化剂在不同食品中的复配使用第二节复合抗氧化剂在食品中的应用一、含TBHQ复合抗氧化剂效果二、油脂复合抗氧化剂的抗氧化协同增效作用三、天然复合抗氧化剂的研制四、天然中药紫草复合抗氧化剂五、啤酒用复合抗氧化剂六、复配抗氧化剂配方举例第五章复合香料一一香精第一节香精的复配一、香精复配的原因二、香精复配的基本原则三、评香的基本要点四、香精、香料的搭配五、调香的技术第二节香精复配在食品中的应用一、肉制品用香精的复配二、香精复配在冷饮中的应用三、复合香辛料在食品中的应用四、红茶香精的调配五、西番莲食用香精的调配六、黄酒香精的调配第六章复合增稠、胶凝剂第一节常用于复合的食品胶一、食品胶的分类二、各食品胶特性比较第二节食品胶之间的协同效应一、卡拉胶的复配性能二、槐豆胶的复配性能三、阿拉伯胶的复配性能四、瓜尔胶的复配性能五、黄原胶的复配性能六、海藻酸盐及海藻酸丙二醇酯的复配性能七、琼脂的复配性能八、结冷胶的复配性能九、果胶的复配性能十、黄蓍胶的复配性能十一、明胶的复配性能十二、亚麻子胶的复配性能十三、罗望子胶的复配性能十四、CMC的复配性能第三节复合食品胶在食品工业中的应用一、复合食品胶在果冻中的应用二、复合食品胶在液态奶中的应用三、复合乳化稳定剂在发酵乳中的应用四、复合食品胶在悬浮饮料中的应用五、复合食品胶在软糖中的应用六、复合食品胶在冰淇淋中的应用七、复合食品胶在肉制品中的应用八、复合食品胶在饮料中的应用九、复合食品胶在其他食品中的应用第七章复合乳化剂第一节常用于复配的食品乳化剂一、食品乳化剂的种类二、食用乳化剂的复配及其方法第二节复合乳化剂在食品中的应用一、复合乳化稳定剂在乳饮料中的应用二、复合乳化稳定剂在冰淇淋中的应用三、复合乳化剂在果汁、蛋白饮料中的应用四、复合乳化稳定剂在乳酸菌饮料中的应用五、复合乳化剂在香肠制品中的应用六、复合乳化剂配方举例第八章复合甜味剂第一节常用于复合的甜味剂一、复合甜味剂甜度和风味评价二、常用于复配的甜味剂三、复合甜味剂的特点第二节复合甜味剂的开发及其在食品中的应用一、复合甜味剂的优点二、复合甜味剂的开发三、阿斯巴甜复合甜味剂在食品中的应用四、安赛蜜复合甜味剂在食品生产中的应用五、寡糖类复合甜味剂的特点及府用六、复合甜味剂在无糖饮料中的应用七、复合甜味剂配方举例第九章复合酸味剂第一节常用于复合的酸味剂一、酸味剂的作用二、酸味剂的应用技术三、常用于复合的酸味剂四、酸味剂的发展趋势第二节复合酸味剂一、有机酸类复合酸味剂二、其他形式的复合酸味剂三、一种新型复合酸味剂四、复合酸味剂配方举例第十章复合鲜味剂第一节常用于复合的鲜味剂一、鲜味剂的分类二、鲜味剂的一般性质第二节复合鲜味剂一、鲜味剂的协同增效效应二、食品增味剂的复合使用三、复合增味剂的特点和来源四、天然型复合增味剂的一般生产方法五、复配型复合增味剂及其调味特性六、复合调味食品七、复合鲜味剂在食品工业中的应用八、复合鲜味剂配方举例第十一章复合膨松剂第一节常用于复合的膨松剂一、膨松剂的作用二、膨松剂分类三、复合膨松剂的分类和组成四、复合膨松剂的配制原则第二节复合膨松剂在食品中的应用一、复合膨松剂的

应用二、复合膨松剂的复配技术在焙烤食品中的应用三、复合膨松剂产品举例四、复合膨松剂配方第十二章复合凝固剂第一节常用于复合的凝固剂一、凝固剂的分类二、几种常用的凝固剂第二节复合凝固剂一、新型豆腐复合凝固剂的研究二、环保型豆腐复合凝固剂的研制三、复合凝固剂配方举例第十三章复合品质改良剂第一节复合磷酸盐品质改良剂一、几种常用于复合的食品级磷酸盐二、复合磷酸盐在肉制品中的应用三、复合磷酸盐在粮油制品中的应用第二节常用于复合的面粉品质改良剂一、替代溴酸钾复合面粉品质改良剂的开发二、L-抗坏血酸与变性蛋白协同作用三、增强L-抗坏血酸功效的几种措施第三节复合品质改良剂在食品中的应用一、馒头粉品质改良剂二、复合面条改良剂三、复配型面条品质改良剂的研制四、面条改良乳化剂在挂面中的应用五、复合食用胶面条、糕团改良剂的研制六、方便面复合食品添加剂的应用七、生物酶复合乳化剂对面粉制品稳定性的影响八、氧化酶复合乳化剂在馒头中的应用九、氧化酶复合乳化剂在面条中的应用十、面包专用粉复合改良剂研究十一、品质改良剂配方举例第十四章复合护色剂第一节常用于复合的护色剂一、亚硝酸盐类护色剂二、硝酸盐类护色剂第二节复合护色剂在食品中的应用一、低温肉制品复合护色剂二、复合护色剂在芦笋护色中的应用三、复合护色剂的发展趋势四、复配型护色剂配方第十五章复合消泡剂第一节常用于复合的消泡剂第二节复合消泡剂一、消泡剂的复合及其消泡机理探讨二、多功能复合消泡剂的研制与开发三、复配消泡剂的制备四、复配有机硅乳液消泡剂的研制主要参考文献

编辑推荐

《复合食品添加剂》可作为食品添加剂技术人员、食品行业新产品研发人员的参考用书，也可作为相关专业的院校师生的教学教辅用书。

第一图书网, tushu007.com

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