

<<微胶囊技术>>

图书基本信息

书名：<<微胶囊技术>>

13位ISBN编号：9787502588700

10位ISBN编号：7502588701

出版时间：2006-7

出版时间：化学工业出版社

作者：许时婴

页数：333

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>

<<微胶囊技术>>

内容概要

本书是作者参考了大量国内外文献，并结合自己所从事的科研和教学工作编写而成。

本书分为理论篇和应用篇。

理论篇着重介绍了微胶囊制备方法的原理以及控制释放的机理，并对微胶囊产品的质量评价与贮存稳定性做了阐述。

应用篇主要介绍了微胶囊技术在食品、医药、化妆品、纺织品及饲料中的应用。

本书可供食品、医药、化妆品、纺织及饲料等工业部门和科研院所的研究技术人员以及高等院校相关专业师生使用。

本书分为理论篇和应用篇。

理论篇着重介绍了微胶囊制备方法的原理以及控制释放的机理。

应用篇主要介绍了微胶囊技术在食品、医药、化妆品、纺织品及饲料中的应用。

在本书的编写过程中，作者参考了大量的国内外文献，所编写的内容，也都与其所从事的科研和教学工作有关，反映了国内外微胶囊技术最新的研究成果。

<<微胶囊技术>>

书籍目录

第一篇 理论篇 1第一章 乳状液、双重乳状液和微乳3第一节 乳状液3一、界面现象3二、乳状液形成5三、乳化技术7四、乳状液的稳定性7五、乳状液的稳定机理9六、乳状液的特性10七、乳状液的应用11第二节 双重乳状液14一、双重乳状液的定义和形成14二、双重乳状液的稳定性和稳定机理15三、双重乳状液的稳定性测定16四、提高双重乳状液稳定性的方法17五、双重乳状液的应用19第三节 微乳20一、定义20二、微乳的制备21三、微乳的形成机理21四、微乳类型的转变22五、微乳结构的测定25六、微乳的应用25参考文献29第二章 微胶囊制备方法31第一节 物理法31一、喷雾干燥法31二、喷雾冷却(或冷凝)法36三、空气悬浮法37四、包合法40五、挤压法41六、超临界流体法43七、制备微胶囊的其他物理方法44第二节 化学法46一、界面聚合法47二、原位聚合法52三、锐孔?凝固浴法56第三节 物理化学法60一、相分离法60二、干燥浴法(复相乳液法)70三、粉末床法72四、熔化分散冷凝法74五、囊芯交换法76参考文献78第三章 纳米粒的制备及其形成机理79第一节 纳米粒的特性79一、纳米粒的定义79二、纳米粒的特性79三、纳米粒的粒度及粒度分布80四、纳米粒表面电位测定81五、纳米粒表面成分测定81六、纳米粒的分散性和分散稳定性测定81第二节 纳米球的制备82一、单体聚合法制备纳米球82二、大分子分散法制备纳米球84第三节 纳米胶囊的制备86一、单体聚合制备纳米胶囊86二、界面沉积法制备纳米胶囊及其形成机理88三、固体脂质纳米粒的制备89四、药物载量和释放90第四节 纳米粒的应用91参考文献92第四章 脂质体胶囊的制备93第一节 概述93第二节 脂质体的组成、结构与特点93一、组成93二、结构及形成机理96三、脂质体的特性97第三节 脂质体的类型和性质98一、脂质体的类型98二、脂质体的理化性质100第四节 脂质体的制备方法106一、薄膜法106二、逆相蒸发法109三、复乳法111四、离心法111五、钙融合法112六、注入法112七、超临界流体技术115八、pH梯度法118九、前体脂质体120第五节 脂质体的纯化、杀菌及保存124一、脂质体的纯化124二、脂质体的杀菌方法126三、脂质体的贮存126第六节 脂质体包封率的测定127一、质量包封率127二、容积包封率127三、药脂包封比127第七节 脂质体的稳定性128一、脂质体的稳定性及其影响因素128二、新型稳定脂质体131第八节 脂质体的靶向性135一、脂质体的被动靶向135二、脂质体的主动靶向136三、脂质体的外延性靶向138参考文献141第五章 微胶囊产品的质量评价与贮存稳定性144第一节 微胶囊产品的质量评价方法144一、微胶囊产品的一般性质及其评价方法144二、微胶囊产品的特有性质及其评价方法149第二节 微胶囊产品的贮存稳定性154一、微胶囊产品在贮存期间的变化155二、微胶囊贮存稳定性的评价方法157三、影响微胶囊产品贮存稳定性的因素158参考文献162第六章 微胶囊芯材释放特性163第一节 芯材释放类型163一、瞬间释放163二、缓释163三、控制释放164第二节 微胶囊释放动力学164一、概况164二、释放动力学164三、影响芯材释放速率的因素167第三节 食品配料控制释放169一、食品配料控制释放的方法169二、活性成分释放的扩散机制170三、活性成分释放的生物降解机制171四、活性成分释放的溶胀机制173五、活性成分释放的渗透压机制174六、食品配料的控制释放174七、控制释放在食品中的应用175参考文献177第二篇 应用篇 179第七章 微胶囊技术在食品中的应用181第一节 生物活性物质微胶囊181一、多不饱和脂肪酸DHA与EPA181二、双歧杆菌188三、肉碱195四、大蒜素200五、活性肽与功能性蛋白205第二节 营养强化剂微胶囊208一、维生素208二、矿物质211三、氨基酸212第三节 食品添加剂微胶囊213一、微胶囊化香精油213二、微胶囊化香辛料219三、微胶囊化色素222四、微胶囊化酸味剂223五、微胶囊化膨松剂224六、微胶囊化甜味剂225七、微胶囊化防腐剂225八、微胶囊化酶制剂226第四节 食品配料227一、粉末油脂227二、粉末酒231三、饮料231四、调味料234五、其他食品和食品配料235参考文献237第八章 微胶囊技术在医药中的应用240第一节 抗肿瘤药物的载体240一、脂质体240二、纳米粒242三、固体脂质纳米粒243四、微球244五、其他载体244第二节 抗菌药物载体245一、氨基糖苷类药物246二、?内酰胺类药物246三、氟喹诺酮类药物247四、抗真菌药物247五、利福霉素类248第三节 心脑血管疾病药物载体249一、心肌缺血249二、血栓溶栓250三、血管再狭窄251四、动脉粥样硬化252五、协助药物通过血脑屏障252第四节 人工红细胞253一、纳米胶囊254二、微囊255三、脂质体256第五节 活细胞微胶囊258一、微胶囊化胰岛259二、微胶囊化甲状腺组织治疗甲状腺功能减退260三、微囊化甲状旁腺细胞治疗甲状旁腺功能低下260四、微囊化嗜铬细胞治疗偏侧帕金森病261五、微囊化人卵巢癌细胞261六、微囊化肝细胞治疗急性肝功能衰竭262七、微囊化胸腺细胞治疗红斑狼疮262第六节 疫苗接种262一、细菌类疫苗263二、病毒类疫苗264三、寄生虫疫苗266四、肿瘤疫苗266参考文献266第九章 微胶囊技术

<<微胶囊技术>>

在化妆品中的应用270第一节 概述270第二节 脂质体化妆品271一、脂质体经皮吸收的作用机制271二、应用现状272第三节 肤用化妆品273一、抗衰老化妆品273二、清洁皮肤用化妆品278三、祛斑美白(白)化妆品279四、保湿用化妆品281五、治疗用化妆品284第四节 毛发用化妆品285一、美发化妆品285二、护发化妆品286三、染发用品287四、剃须化妆品288第五节 美容化妆品288一、唇膏288二、修正皱纹和其他软组织缺陷的化妆品289三、香水290第六节 特种化妆品291一、防晒类化妆品291二、抑汗除臭化妆品296三、防蚊花露水297参考文献297第十章 微胶囊技术在纺织品中的应用300第一节 微胶囊技术在印染中的应用300一、微胶囊技术在印花中的应用301二、微胶囊技术在染色中的应用307第二节 微胶囊技术在织物整理中的应用308一、整理剂微胶囊的制备与分类309二、不同织物整理微胶囊的应用310第三节 微胶囊技术在纺丝中改性纤维的应用318一、阻燃改性纤维318二、蓄热调温改性纤维319三、芳香纤维的制备320四、防紫外线纤维321五、蓄光变色绒毛纱线322第四节 纳米胶囊在纺织品中的应用322参考文献324第十一章 微胶囊技术在饲料中的应用325第一节 概述325第二节 饲料中营养强化剂的微胶囊化325一、维生素微胶囊325二、微量元素微胶囊327三、半胱胺微胶囊327第三节 其他饲料添加剂的微胶囊化328一、饲料用酶微胶囊328二、微生态制剂微胶囊329三、饲用香味料的微胶囊330四、杆菌肽锌微胶囊331五、尿素缓释微胶囊331六、纳米级药物微胶囊331第四节 水产饲料的微胶囊化331一、微胶囊在水产饲料上的应用332二、微胶囊在鱼用疫苗和新型渔药上的应用332三、微胶囊技术在水产养殖中的应用展望333参考文献333

<<微胶囊技术>>

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>