

<<改善胃肠道功能食品>>

图书基本信息

书名：<<改善胃肠道功能食品>>

13位ISBN编号：9787502597979

10位ISBN编号：7502597972

出版时间：2007-1

出版时间：化学工业

作者：马莺

页数：219

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>

## <<改善胃肠道功能食品>>

### 内容概要

《改善胃肠道功能食品》为《功能性食品及其加工技术丛书》中的一册。

《改善胃肠道功能食品》主要介绍了改善胃肠道功能的膳食纤维、低聚糖、活性多糖和益生菌等功能性物质，并对它们的生理生化性质、提取分离技术、检测方法、相应产品的开发应用以及安全性评价方法进行了较详细的说明，对读者有较大参考价值。

《改善胃肠道功能食品》可供相关食品生产企业技术人员、管理人员使用，也可作为相关专业人员和关心胃肠道功能的普通大众的参考书。

## &lt;&lt;改善胃肠道功能食品&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 发展及现状第二章 作用机理一、肠道菌群简介二、肠道菌群与健康三、功能性食品对调节胃肠道作用第三章 膳食纤维类功能性食品第一节 膳食纤维一、简介二、组成三、物化特性四、生理功能第二节 来源及制品一、谷物纤维二、豆类纤维三、果蔬纤维四、其他天然纤维第三节 生产工艺一、膳食纤维的生产二、提取和加工工艺对膳食纤维的影响及改性处理第四章 功能性低聚糖第一节 低聚糖一、低聚糖简介二、低聚糖的理化性质三、低聚糖的生理功能第二节 大豆低聚糖一、大豆低聚糖概述二、大豆低聚糖生产三、大豆低聚糖在食品工业中的应用第三节 低聚果糖一、低聚果糖概述二、低聚果糖的生物合成三、低聚果糖生产四、低聚果糖在食品工业中的应用第四节 低聚异麦芽糖一、低聚异麦芽糖的组成二、低聚异麦芽糖生产三、低聚异麦芽糖在食品工业中的应用第五章 多糖类功能性食品第一节 菊粉功能性食品加工技术一、菊粉的性质二、菊粉的生产三、菊粉的应用第二节 难消化糊精功能性食品加工技术一、难消化糊精的性质二、难消化糊精的生产三、难消化糊精的应用第三节 甲壳素和壳聚糖功能性食品加工技术一、甲壳素和壳聚糖的性质二、甲壳素和壳聚糖的生产三、壳聚糖的应用第四节 茁霉多糖功能性食品加工技术一、茁霉多糖的性质二、茁霉多糖的生产三、茁霉多糖的应用第六章 益生菌第一节 益生菌的生理功能一、益生菌概述二、益生菌的分离与保藏三、益生菌的生理功能第二节 益生菌产品一、益生菌产品的发展历史二、益生菌产品分类三、酸奶和发酵乳饮料四、益生干酪五、冷冻乳制品六、非乳产品第三节 双歧杆菌一、简介二、双歧杆菌的分类三、双歧杆菌的分离、培养、鉴定与保藏四、双歧杆菌的应用五、双歧杆菌的应用举例第四节 嗜酸乳杆菌一、简介二、嗜酸乳杆菌分离、筛选、鉴定与保藏三、嗜酸乳杆菌工业发酵剂的制作四、嗜酸乳杆菌的应用五、嗜酸乳杆菌在食品工业上的应用举例第五节 鼠李糖乳杆菌GG和植物乳杆菌一、鼠李糖乳杆菌GG (LGG) 二、植物乳杆菌第六节 益生性丙酸菌一、引言二、代谢三、用作乳品发酵剂的丙酸菌四、丙酸菌的抗菌特性五、益生性丙酸菌六、安全性第七节 肠球菌一、引言二、肠球菌产生的肠道菌素在生物保鲜方面的应用三、肠球菌作为干酪发酵剂的其他技术特性四、用作益生菌的肠球菌五、肠球菌用作益生菌发酵剂的安全性参考文献

<<改善胃肠道功能食品>>

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>