

<<食品添加剂制备工艺>>

图书基本信息

书名：<<食品添加剂制备工艺>>

13位ISBN编号：9787535924612

10位ISBN编号：7535924611

出版时间：2001年1月1日

出版时间：广东科技出版社

作者：李炎

页数：358

字数：470000

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>

<<食品添加剂制备工艺>>

内容概要

当今，食品添加剂在现代食品工业的发展过程中起着越来越重要的作用，它已成为食品工业的重要组成部分之一。

对食品添加剂越来越严格的要求，以及添加剂应用技术成果的不断涌现，使众多相关行业的从业者对食品添加剂的制备、生产技术，以及新产品的研究、开发产生了浓厚的兴趣。

本书通过对国内批准使用的近200种主要食品添加剂制备工艺的系统介绍，包括产品特性，原料处理，制备方法、设备、工艺条件，分离、精制技术等详细介绍，以及对某些常用产品的不同生产工艺的讨论，向广大读者展示了食品添加剂产品制备工艺的特点，努力使读者能较全面地了解 and 掌握这一新兴产业的技术状况，以推动食品添加剂工业与食品工业同步快速发展。

同时，也介绍了发达国家允许使用的某些产品的先进制法，希望能借助国外成功的经验，缩短我国食品添加剂的研究开发周期。

本书可供食品、精细化工，以及有关行业的科研、生产部门的技术人员参考，并可作大专院校相关专业师生的教学和参考用书。

<<食品添加剂制备工艺>>

书籍目录

第1章 概论 1.1 食品添加剂的定义和分类 1.2 食品添加剂的一般要求与使用标准 1.3 食品添加剂的生产特性 1.4 高新技术在食品添加剂生产中的应用第2章 鲜味剂 概述 2.1 L-谷氨一钠 2.2 鲜味核苷酸 2.3 琥珀酸及其钠盐 2.4 L-天门冬氨酸钠 2.5 水解植物蛋白 2.6 水解动物蛋白 2.7 L-酒石酸钠 2.8 茶氨酸 2.9 其他鲜味剂第3章 甜味剂 概述 3.1 糖精钠 3.2 环己基氨基磺酸盐 3.3 三氯蔗糖 3.4 乙酰磺胺酸钾 3.5 二肽物甜味剂 3.6 糖甙类甜味剂 3.7 糖醇类甜味剂 3.8 其他天然甜味剂 3.9 研究中的高甜度甜味剂第4章 酸味剂 概述 4.1 乙酸 4.2 柠檬酸 4.3 乳酸 4.4 酒石酸 4.5 苹果酸 4.6 富马酸 4.7 葡萄糖酸及其内酯 4.8 磷酸第5章 苦味剂 概述 5.1 咖啡因 5.2 可可碱 5.3 柚甙 5.4 啤酒花的提取物第6章 防腐剂.....第7章 抗氧化剂第8章 赋香剂第9章 食用色素第10章 乳化剂第11章 增稠剂第12章 酶制剂第13章 强化剂参考文献

<<食品添加剂制备工艺>>

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>