第一图书网, tushu007.com

<<鲜味剂生产技术>>

图书基本信息

书名：<<鲜味剂生产技术>>

13位ISBN编号：9787122041098

10位ISBN编号：7122041093

出版时间：2009-1

出版时间：化学工业出版社

作者：宋钢 编

页数：234

字数：203000

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

第一图书网, tushu007.com

<<鲜味剂生产技术>>

前言

从20世纪60年代开始，鲜味剂的生产在东亚各国扩展开来，逐渐成为调味品工业中的重要支柱产业。
到20世纪90年代为止，鲜味剂生产基本上局限于味精和核苷酸系列调味料，对鲜味剂的认识也基本上没有离开这个范畴。
到了20世纪90年代以后，鲜味剂的概念发生了系列重要的变化，鲜味剂已不再局限于味精和核苷酸类调味品，其外延被扩大了，这种扩大甚至导致鲜味剂之间出现了代差。
应该说味精和核苷酸类调味料是经典的鲜味剂，但由于这两类鲜味物质是纯度很高的结晶品，虽然鲜味强烈但成分单，与传统意义上的美味和鲜味有着明显区别，所以很久以来否定味精和核苷酸调味料的呼声不绝于耳。
作为新一代鲜味剂的鸡精、蘑菇精、牛肉精等如今已经被大量生产和消费，新型鲜味剂不仅鲜味强，最重要的是口味变得丰满和复杂了，而且还有香气，这是味精和核苷酸调味料所不能及的。
然而新型的鲜味剂，如鸡精、蘑菇精等还是离不开味精，若离开了味精和核苷酸调味料马上就会失去应有的鲜味强度，这是作为新代鲜味剂的尴尬之处，也是昧精至今引以为骄傲的资本。
人们有理由提出疑问，睐精和核苷酸调味料的鲜味从何而来？
新型鲜味剂是否永远离不开味精呢？
鲜味剂的外延又到底在哪里？
搞清楚这些问题对于今后的研发及生产意义重大。
此外，在外延被扩大了的鲜味剂中包含了以各种工艺技术生产的产品，也就是说凡是含有一定量鲜味物质的原料，都可以被用来生产鲜味剂，特别是动植物源的材料都可以用来生产鲜味剂。
传统工艺酸解法生产的蛋白水解液鲜昧很强，使用方便，但近些年它的安全性问题凸现了，如何解决和消除其不安全因素是亟待解决的问题。
在这方面，本书作者根据自己的实践经验提出了一些方案，可供读者参考。

第一图书网, tushu007.com

<<鲜味剂生产技术>>

内容概要

本书介绍了鲜味剂的基本概念、分类、呈味机理，详细地说明了氨基酸类鲜味剂、核苷酸类鲜味剂、有机酸类鲜味剂、天然抽提物、蛋白水解物、发酵类鲜味剂、新型复合鲜味剂的生产工艺、设备选型和生产质量控制方法。

本书作者身处生产第一线，所编写的书实用性强，对实际生产有很好的指导作用。

本书可供调味料生产企业的研发技术人员使用，也可供相关专业师生参考。

第一图书网, tushu007.com

<<鲜味剂生产技术>>

书籍目录

第一章 绪论　第一节　鲜味剂的发展历程　第二节　鲜味剂的定义及功能　第三节　鲜味剂的分类　第四节　鲜味剂的应用第二章　氨基酸类鲜味剂 第一节　谷氨酸及其盐 第二节　肽类鲜味剂第三章　核苷酸类鲜味剂 第一节　核苷酸类鲜味剂的化学结构及功能 第二节　呈味核苷酸的生物合成研究 第三节　呈味核苷酸的工业生产第四章　有机酸类鲜味剂 第一节　琥珀酸及其盐的理化性质 第二节　琥珀酸的生产 第三节　琥珀酸二钠的生产 第四节　琥珀酸及其盐的应用第五章　天然抽提物 第一节　天然抽提物成分及呈味特点 第二节　各种天然抽提物的生产与风味特点 第三节 天然肉骨类抽提物的工业化生产 第四节　微生物抽提物第六章　蛋白水解物 第一节　原料要求及预处理 第二节　动植物水解蛋白生产的基本原理、设备和工艺 第三节　氨基酸和低分子肽在食品中的呈味特性 第四节　蛋白水解物中的苦味物质及其去除方法 第五节　酸水解液中氯丙醇的危害与控制第七章　发酵类鲜味剂 第一节　酱油生产工艺 第二节　酱油的鲜味和深度鲜味 第三节　新型发酵类调味品的开发利用第八章　新型复合鲜味剂 第一节 第四代复合鲜味剂的生产工艺及设备选择 第二节　鸡精调味料 第三节　鸡粉调味料 第四节　牛肉精 第五节　贝精 第六节　蘑（香）菇精 第七节　新一代复合鲜味剂的发展参考文献

第一图书网, tushu007.com

<<鲜味剂生产技术>>

章节摘录

第一章 绪论食品鲜味剂又被称为食品风味增强剂，是指具有鲜美的味道，可用于补充或增强食品风味的一类物质。
食品鲜味剂不影响酸、甜、苦、咸等四种基本味和其他呈味物质的味觉刺激，而是增强其各自的风味特征，从而改进食品的适口性。
食品鲜味剂多种多样，现在已知的鲜味剂有40多种，按其化学成分可分为氨基酸类鲜味剂、核苷酸类鲜味剂、有机酸类鲜味剂和复合鲜味剂等。
食品鲜味剂的生产方法不断发展，主要的有提取法、水解法、发酵法、酶促合成法和化学合成法等。
食品鲜味剂的应用已经有很长的历史，普遍受到人们的喜爱和欢迎。
使用时要按照国家的有关标准，注意各种鲜味剂的适用范围和用量，并按照科学的使用方法。
本章主要介绍食品鲜味剂的发展历程、定义及功能、分类、生产和应用方面的基本知识、基本原理、基本技术及注意事项。
第一节 鲜味剂的发展历程从汉字的结构来看，有"鱼"有"羊"谓之"鲜"。
说明在我国古代，人们已经知道鱼类和动物的肉类有鲜美的味道。
在日常生活中经常利用各种鱼、肉以及蘑菇、海藻、各种蔬菜等制成味道鲜荨的汤类，用于增强食品的风味。
现代科学已经证明，鱼类和肉类笛有丰富的蛋白质和核苷酸等物质。
这些物质经过水解，可以生成。

第一图书网, tushu007.com

<<鲜味剂生产技术>>

编辑推荐

《鲜味剂生产技术》由化学工业出版社出版。

第一图书网, tushu007.com

<<鲜味剂生产技术>>

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