

<<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：9787122149428

10位ISBN编号：7122149420

出版时间：2012-10

出版时间：化学工业出版社

作者：胡国华 编

页数：320

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>

<<复合食品添加剂>>

内容概要

《复合食品添加剂（第2版）》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。

<<复合食品添加剂>>

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的意义和一般要求

- 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——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

第二节常用于复合的防腐剂

- 一、酸性防腐剂
- 二、酯型防腐剂
- 三、生物型防腐剂

第三节复合防腐、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

<<复合食品添加剂>>

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、聚赖氨酸复合防腐剂在食醋中的应用

七、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——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

<<复合食品添加剂>>

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、三氯蔗糖复合甜味剂在食品生产中的应用

六、纽甜复合甜味剂在食品生产中的应用

七、寡糖类复合甜味剂的特点及应用

八、复合甜味剂在无糖饮料中的应用

九、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

<<复合食品添加剂>>

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

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

<<复合食品添加剂>>

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

第十六章复合酶制剂

第一节常用于复合的酶制剂

一、纤维素酶

二、半纤维素酶

三、果胶酶

四、淀粉酶

五、蛋白酶

六、脂肪酶

七、糖苷酶

八、葡萄糖氧化酶

九、过氧化氢酶

十、风味酶

第二节复合酶制剂的应用

一、复合酶制剂在植物有效成分提取中的应用

二、复合酶在酒类发酵中的应用

三、复合酶制剂在果汁加工中的应用

四、复合酶制剂在面包加工中的应用

五、我国复合酶制剂应用过程中存在的问题

<<复合食品添加剂>>

六、复合酶制剂配方举例

第十七章复合着色剂

第一节常用于复合的着色剂

一、着色剂复配的特点

二、影响复合食品着色剂优化的因素

三、护色物质对色素稳定性的作用

四、常用于复配的着色剂

五、我国复合食品着色剂的发展前景

第二节复合食品着色剂的生产及应用

一、复合着色剂的生产

二、复合着色剂在食品中的应用

三、复合着色剂组成配方(料)举例

第十八章复合被膜剂

第一节常用于复合的被膜剂

一、复合被膜剂保鲜的机理

二、常用于复合的被膜剂

三、乳化剂在被膜保鲜中的作用

第二节复合被膜剂的应用

一、复合被膜剂的涂膜方法及注意事项

二、复合被膜剂在水果保鲜中的应用

三、复合被膜剂的配方举例

附录一食品安全国家标准复配食品添加剂通则

附录二关于做好复配食品添加剂生产监管工作的通知

主要参考文献

<<复合食品添加剂>>

章节摘录

版权页：插图：5.结论 大豆蛋白质主要由球蛋白组成，在酸化调制过程中，很容易发生凝集反应，制成的酸豆奶稳定性较差。

为了提高酸豆奶的稳定性，除了控制生产工艺中的酸化操作、高压均质与热处理条件，以使蛋白质粒子稳定地保持分散状态外，还必须对配方中使用的稳定剂、酸味剂、乳化剂及其他添加剂的种类、配比、添加量等影响因素加以选择和比较。

实验确定：本研究研制出的复合稳定剂对酸豆奶具有良好的稳定效果，其总添加量为0.4%；复合酸化剂由乳酸、柠檬酸和苹果酸配合而成，酸豆奶的风味和稳定性十分理想，最佳添加量为0.44%。

酸豆奶酸甜适中，口感柔和，酸豆奶制品在室温下储存6个月后，未见到沉淀出现，表明其稳定性也良好。

三、复合乳化稳定剂在发酵乳中的应用 在搅拌型酸奶中通常会添加稳定剂，常用的稳定剂有明胶、CMC、果胶和琼脂等，其添加量一般控制在0.1%~0.5%。

在此重点介绍前面两种。

(1) 明胶 明胶可以用于不同类型的酸奶，最突出的作用是作为稳定剂。

明胶可使低脂酸奶达到类似高奶油含量酸奶的组织状态，提高消费者可接受性。

在酸奶制品中，明胶分子功能是形成弱的凝胶网状结构，防止乳清渗出和分离。

乳产品乳清析出是乳清蛋白分离产生的，通常发生在杀菌阶段和终产品储藏过程中。

乳中酪蛋白收缩产生张力，其结果使蛋白质和固体产生类似被“榨出”的现象。

明胶分子可以通过氢键的形成阻止乳清析出，使酪蛋白避免产生收缩作用，因而阻止了固相从液相中的分离。

高强度明胶比低强度明胶能提供更稳定的结构，因此可获得较好的稳定作用。

高强度明胶的长链状结构提供了使乳蛋白质与明胶分子间更多的键合可能性。

因此高强度明胶完全能阻止乳清析出。

如果使用低强度明胶则需要更大的剂量才能达到同样的效果，但这并不能充分保证在储藏和销售过程中的货架寿命。

高强度的明胶的稳定能力和较高的熔点，使其可单独用于酸奶制品中。

(2) CMC在酸乳制品中使用稳定剂主要是提高酸乳的黏稠度并改善其质地、状态与口感，CMC在凝固型酸奶中应用可防止成品在保质期内乳清析出并改善酸奶的结构。

<<复合食品添加剂>>

编辑推荐

《复合食品添加剂(第2版)》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。

<<复合食品添加剂>>

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>