

<<食品香精的化学与工艺学>>

图书基本信息

书名：<<食品香精的化学与工艺学>>

13位ISBN编号：9787501945733

10位ISBN编号：750194573X

出版时间：2005-1-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：汤鲁宏,philip R.Ashurst

页数：303

字数：466000

译者：汤鲁宏

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>

<<食品香精的学与工艺学>>

内容概要

Philip R.Ashurst的Food Flavorings一书是一本食用香精香料方面的专著。

它内容详实，资料丰富，论述范围涵盖了从香精及其原材料的品质控制、各种精油、树脂、酊剂、抽提物以及合成食用香精配料的化学与加工工艺，到饮料用香精、糖果用香精、烘焙制品用香精、膨化食品和炸薯片用香精、肉味香精、乳品香精、药用香精、烟草香精以及风味改良剂等各种食用香精香料的开发等专题，对于各大专院校中食品类相关专业的大学生、研究生和教师，从事香精香料生产、食用香精生产、食品加工、食品新产品开发工作的调香师、工艺师和产品开发工程师，以及对食品的风味和食用香精香料感兴趣的人来说，是一本不可多得的好教材和非常实用的参考书。

<<食品香精的化学与工艺学>>

书籍目录

1 精油—	1.1 引言	1.2 精油的生产	1.2.1 水蒸气蒸馏	1.2.2 水蒸馏	1.2.3 干馏	1.2.4 精油的压榨	1.2.5 抽提 (见第2章)	1.3 精油的进一步加工	1.3.1 精馏	1.3.2 洗涤精油	1.3.3 精油的品质	1.4 精油的使用	1.5 精油的组成	1.5.1 茴香籽油	1.5.2 香柠檬油	1.5.3 苦杏仁油	1.5.4 苦橙油	1.5.5 黑醋栗芽净油	1.5.6 芸香木净油	1.5.7 布枯叶油	1.5.8 小豆蔻油	1.5.9 中国桂皮油	1.5.10 肉桂油	1.5.11 丁香油	1.5.12 芫荽油	1.5.13 日本薄荷油	1.5.14 孜然籽油	1.5.15 印蒿油	1.5.16 莳萝油	1.5.17 桉树油	1.5.18 大蒜油	1.5.19 天竺葵油	1.5.20 姜油	1.5.21 柚子油	1.5.22 茉莉花浸膏和净油	1.5.23 杜松子油	1.5.24 柠檬香草油	1.5.25 柠檬油	1.5.26 酸柠檬油	1.5.27 山苍籽油	1.5.28 肉豆蔻油	1.5.29 洋葱油	1.5.30 鸢尾草油浸膏	1.5.31 薄荷油	1.5.32 香泡叶油	1.5.33 玫瑰油	1.5.34 迷迭香油	1.5.35 留兰香油	1.5.36 八角茴香油	1.5.37 紫花罗勒油	1.5.38 茴香油	1.5.39 甜马郁兰油	1.5.40 甜橙油	1.5.41 红橘油	1.5.42 百里香油	1.5.43 紫罗兰叶净油	参考文献
2 油树脂、酊剂和抽提物	2.1 引言	2.1.1 综述	2.1.2 成本	2.1.3 原材料与加工	2.2 植物材料	2.2.1 来源	2.2.2 一茬跟另一茬作物之间的差异	2.2.3 贮藏	2.2.4 产率	2.2.5 降解	2.2.6 植物材料的制备	2.2.7 香兰豆的腌渍 (经典方法)	3 果汁	4 食用香精合成配料	5 香精及其原材料的质量控制	6 饮料香精及其应用	7 粮果和烘焙产品用香精	8 膨化食品和炸薯片用调味香精	9 热加工香精	10 乳品香精的开发	11 风味改良剂	12 药用香精	13 烟草香精及其应用	附录																																	

<<食品香精的化学与工艺学>>

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>