

<<有机食品表面活性剂>>

图书基本信息

书名：<<有机食品表面活性剂>>

13位ISBN编号：9787502362393

10位ISBN编号：7502362398

出版时间：2009-4

出版时间：科学技术文献出版社

作者：汪多仁

页数：389

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>

<<有机食品表面活性剂>>

内容概要

《有机食品表面活性剂》阐述的是有机食品系列添加剂中用量最大和最具代表性的表面活性剂系列产品。

书中详细介绍了多种有机食品表面活性剂的理化性质、生产工艺、质量标准、实际用途、市场展望等内容。

《有机食品表面活性剂》与生产实践紧密结合，普及与提高并重，国内外技术兼收并蓄，对开发和发展高新产品具有重要意义。

《有机食品表面活性剂》可供相关行业的管理人员、研发人员及技术人员参考阅读。

<<有机食品表面活性剂>>

书籍目录

第一单元 棕榈酸与柠檬酸酯一、蔗糖棕榈酸酯二、脂肪醇柠檬酸酯第二单元 甘油酯一、脂肪酸甘油酯二、甘油月桂酸酯三、聚甘油蓖麻脂肪酸酯四、聚丙三醇棕榈酸酯第三单元 磷脂一、蛋黄磷脂二、高纯粉末大豆磷脂第四单元 复合蛋白一、改性完全蛋白质二、水解动物蛋白三、植物功能蛋白第五单元 糊精一、麦芽糊精二、水性环糊精第六单元 脂肪酸酯一、司盘、吐温二、蔗糖多酯三、丙三醇脂肪酸酯四、聚甘油脂肪酸酯五、失水山梨醇脂肪酸酯六、柠檬酸酯第七单元 皂甙与糖苷一、改性高纯皂甙二、皂苷三、烷基多糖苷第八单元 生物表面活性剂一、卡拉胶二、生物表面活性剂三、甲壳胺基纳米微胶囊四、胶原蛋白五、脂质体六、构造脂质第九单元 壳聚糖一、羧甲基壳聚糖二、改性甲壳低聚糖三、脱乙酰壳聚糖四、水性壳聚糖第十单元 淀粉系列一、变性淀粉二、羧甲基淀粉三、淀粉磷酸酯第十一单元 酰胺一、植物油酸烷醇酰胺二、十二烷基葡萄糖酰胺第十二单元 纤维素类一、羧甲基纤维素钠二、羧丙基甲基纤维素三、微晶纤维素第十三单元 其他一、氨基乙酸二、海藻酸钠三、大豆固醇四、甾醇五、粉末大豆蛋白第十四单元 食品包装材料一、纳米聚对苯二甲酸乙二醇酯二、可溶性生物降解塑料聚乳酸

<<有机食品表面活性剂>>

章节摘录

第一单元 棕榈酸与柠檬酸酯 二、脂肪醇柠檬酸酯 1 理化性能 脂肪醇柠檬酸酯是性能优良的非离子表面活性剂，热稳定性、乳化性、稳定性特别优异。并具有良好的乳化、润湿、增溶及分散能力，与其他柠檬酸酯一样，是一种无毒、无污染、无刺激、生物降解性好的“生态绿色产品”。

2 生产工艺 2.1 脂肪醇 脂肪酸的高压加氢还原，由于脂肪酸的羧基很难还原，使用铜—铬催化剂还原具有实用价值，不过需要较高的压力和230~350 的温度，而在这种条件下可发生脂肪酸与催化剂金属及结构材料的反应，以及脂肪酸的脱羧基反应等，所以脂肪酸通常是以甲酯的形式被进行还原。

这就会使工艺复杂化，需要有脂肪酸的酯化（或酯交换）、甲醇回收等工序。

而脂肪酸直接加氢可以省去以上的两道工序而直接加氢，但酸加氢对设备的腐蚀又必须选择耐腐蚀的不锈钢材质，用作反应装置和产物分离装置。

天然脂肪酸直接加氢工艺操作简单，对催化剂不要求寿命长，可以每次更换新的催化剂。

但釜直径大于1m以上的高压釜造价很高，而且加热夹套也是高压设备，搅拌不易密封。

如果产量大，这种方法并不适宜，不如连续加氢操作好。

用悬浮床直接加氢，该流程的特点是在反应器内先进行酯化反应，然后再氢化酯变成醇。

这种一个特殊反应器结构，使催化剂耗用量大大降低，几乎达到固定床水平。

催化剂用铜型复合催化剂。

<<有机食品表面活性剂>>

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>