

<<乳状液与乳化技术新应用>>

图书基本信息

书名：<<乳状液与乳化技术新应用>>

13位ISBN编号：9787502577667

10位ISBN编号：7502577661

出版时间：2006-1

出版单位：化学工业

作者：焦学瞬，贺明波主

页数：337

字数：413000

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>

<<乳状液与乳化技术新应用>>

内容概要

本书是作者结合丰富的教学、科研和工作实践经验，参考国内外最新研究成果编著而成。全书共分两篇，第一篇是理论基础，简要介绍了乳状液的基本概念、性质、形成及乳化技术；第二篇是乳状液与乳化技术的应用介绍，着重介绍了乳状液与乳化技术在食品、建筑、医药、石油化工、农业、炸药、化妆品、洗涤液、高分子材料等诸多领域的应用和一些最新应用研究成果。本书对乳状液和乳化剂的研究和开发具有重要的指导意义。

本书不仅可供从事胶体化学、日用化工、轻化工、石油化工等领域的科研工作者与工厂技术人员参考，而且还可作为这些相关领域的高年级学生、研究生的教材。

<<乳状液与乳化技术新应用>>

书籍目录

第一篇 乳状液和乳化技术 第一章 乳状液和微乳液 第一节 概述 第二节 乳状液的类型与形成 第三节 增溶作用 第四节 微乳液 第二章 乳状液的不稳定性和稳定性 第一节 关于乳状液的失稳理论 第二节 乳状液的不稳定性 第三节 乳状液的稳定作用 第四节 影响乳状液稳定性的因素 第三章 乳状液的物理特性和流变 第一节 乳状液的物理特性 第二节 乳状液的流变性 第四章 乳化与破乳技术 第一节 乳化剂的选择 第二节 HLB值 第三节 相转变温度法(PIT)和乳液转相点法(EIP) 第四节 乳化机械 第五节 低内相比乳状液 第六节 高内相比乳状液 第七节 乳状液稳定性实验 第八节 乳状液的制造要点 第九节 破乳技术 第二篇 乳状液应用新技术 第五章 食品用乳化剂和乳状液 第一节 食品乳化剂产品及其化学性质 第二节 食品乳化剂的应用 第三节 粉状乳化剂 第四节 人造奶油 第五节 乳制品 第六章 沥青乳状液 第一节 在道路建设和铺路中的阳离子型沥青乳状液 第二节 快裂沥青乳状液 第三节 源于煤氧化的羧酸盐乳化剂 第四节 阴离子沥青浆料密封体 第七章 在乳状液炸药中的应用 第一节 含有硝基丙烷的炸药乳液成分 第二节 油包水型乳状液炸药用乳化剂 第三节 油相含疏松蜡或烃燃料的乳状液炸药 第四节 通过一步乳化和捏合制备炸药乳状液 第五节 二聚酸甘油酯乳化剂 第六节 含有特殊稳定剂的乳状液炸药 第七节 含有特定的弱酸盐或缩合磷酸盐的乳状液炸药 第八节 胶态炸药乳状液 第九节 用氯酸盐作为敏感剂的炸药乳状液 第八章 在石油工业中的应用 第一节 概述 第二节 燃料乳状液 第三节 含煤石油燃料 第四节 用于油回收的聚合物微乳液 第五节 由改进的硅氧烷乳化剂配制的钻井用乳状液 第六节 供烃的输送用乳状液 第七节 水驱法二次采油 第九章 农用化学品乳状液 第一节 概述 第二节 农用化学品配方发展趋势 第三节 应用 第十章 在化妆品中的应用 第一节 低刺激性表面活性剂 第二节 化妆品用乳化剂 第三节 若干化妆品制法 第十一章 高分子乳状液 第十二章 纺织加工用乳状液 第十三章 洗涤用品 第十四章 餐具洗涤剂 第十五章 其他用品清洁剂 第十六章 在金属清洗及其他领域中的应用 第十七章 乳液聚合附录参考文献

<<乳状液与乳化技术新应用>>

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>