

<<食用合成香料>>

图书基本信息

书名：<<食用合成香料>>

13位ISBN编号：9787506667623

10位ISBN编号：7506667622

出版时间：2012-7

出版时间：刘玉平 中国标准出版社 (2012-07出版)

作者：刘玉平

页数：213

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>

<<食用合成香料>>

内容概要

食品香料是食品添加剂中数量最多的一类，其中食用合成香料占了相当大的比例。自2007年至今五年多的时间里，国外新批准允许使用的食用合成香料就有470多种。

《食用合成香料》参考了国内外近年来发表的400多篇文献资料和编著者的一些实际工作编写而成。全书共分十章，第一章对食用合成香料的整体情况进行了介绍，然后按照近年来国外批准允许使用的食用合成香料化合物的结构特征，分别介绍了醇类香料（第二章）、醛酮类香料（第三章）、缩羰基类香料（第四章）、酸类香料（第五章）、酯类香料（第六章）、含硫香料（第七章）、含氮香料（第八章）、含硫含氮香料（第九章）、其他香料（第十章）。

每一个香料化合物内容涉及理化指标、香气特征和使用量、安全管理情况、合成方法。

《食用合成香料》可供从事有机合成、食品合成香料研发、香精调配、香料标准制定及其他相关领域的研究人员、技术人员、高校教师及研究生参考。

<<食用合成香料>>

书籍目录

第一章 概述 一、食用合成香料发展过程 二、我国食用合成香料发展概况及目前允许使用的食用合成香料情况 三、国外相关机构对食用合成香料的评价及允许使用情况 四、食用合成香料的安全性问题 五、食用合成香料的发展趋势 六、关于香料的重要网站 参考文献第二章 醇类食用香料 一、一般制备方法 二、国内目前批准允许使用的醇类香料 三、近五年来国外批准允许使用的醇类香料 1.顺-2-戊烯醇 2.反-3-己烯醇 3.5-己烯醇 4.顺-4-辛烯醇 5.(R)-(-)-1-辛烯-3-醇 6.顺-3-壬烯-1-醇 7.反-3-壬烯-1-醇 8.反-2-癸烯醇 9.顺-4-癸烯醇 10.D-柠檬烯-10-醇 11.5-甲基糠醇 参考文献第三章 醛酮类食用香料 一、一般制备方法 二、国内目前批准允许使用的醛酮类香料 三、近五年来国外批准允许使用的醛酮类香料 (一)醛类香料 1.4-戊烯醛 2.2-乙基-2-己烯醛 3.6-甲基庚醛 4.6-甲基辛醛 5.3,7-二甲基辛醛 6.反-4-壬烯醛 7.十三醛 8.1,3-对-盖二烯-7-醛 9.2-羟基-4-甲氧基苯甲醛 10.3-甲基己醛 (二)酮类香料 1.4-辛烯-3-酮 2.4,5-辛二酮 3.反-2-壬烯-4-酮 4.反-5-壬烯-2-酮 5.8-壬烯-2-酮 6.2-癸酮(甲基正辛基酮) 7.10-十一碳烯-2-酮 8.2-环己烯-1-酮 9.假性紫罗兰酮 10.1-(2-甲基苯基)乙酮 11.甲基对羟基苯基酮 参考文献第四章 缩羰基类食用香料 一、一般制备方法 二、国内目前批准允许使用的缩羰基类香料 三、近五年来国外批准允许使用的缩羰基类香料 (一)饱和脂肪醛的缩醛 1.乙醛缩乙醇异丙醇 2.乙醛缩乙醇异丁醇 3.乙醛缩二异丁醇 4.乙醛缩1,3-辛二醇 5.异丁醛缩1,2-丙二醇 6.戊醛缩二丁醇 7.异戊醛缩1,2-丙二醇 8.异戊醛缩二乙醇 9.己醛缩二己醇第五章 羧酸类食用香料第六章 酯类食用香料第七章 含硫食用香料第八章 含氮食用香料第九章 含硫含氮食用香料第十章 其他食用香料附录 食用香料俗名与商品名

<<食用合成香料>>

编辑推荐

《食用合成香料》的编写参考了国内外近年来发表的400多篇文献资料和编著者的一些实际工作。全书共分十章，第一章对食用合成香料的整体情况进行了介绍，然后按照近年来国外批准允许使用的食用合成香料化合物的结构特征，分别介绍了醇类香料(第二章)、醛酮类香料(第三章)、缩羰基类香料(第四章)、酸类香料(第五章)、酯类香料(第六章)、含硫香料(第七章)、含氮香料(第八章)、含硫含氮香料(第九章)、以及其他香料(第十章)。

本书由刘玉平编著。

<<食用合成香料>>

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>