

<<海藻利用与食品胶体>>

图书基本信息

书名：<<海藻利用与食品胶体>>

13位ISBN编号：9787508460017

10位ISBN编号：7508460014

出版时间：2009-2

出版时间：中国 水利水电出版社

作者：张淑平，李长青 著

页数：183

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>

## <<海藻利用与食品胶体>>

### 内容概要

《海藻利用与食品胶体》内容包括海藻利用与食品胶体，主要介绍了海藻化工技术发展趋势，海藻化工的新技术，海藻产品的化学结构和性质，常用食品胶的化学结构和性质，高分子溶液的结构特性、黏度、高分子电解质溶液，凝胶的基本特征及作用。

《海藻利用与食品胶体》可供从事保健与食品业、海藻化工业的相关专业技术人员参考阅读，也可供高等院校化学与食品专业师生参考阅读。

## <<海藻利用与食品胶体>>

### 书籍目录

前言第一章 海藻利用第一节 海藻的成分第二节 海藻主要产品简介一、海藻胶二、碘三、甘露醇四、褐藻多糖硫酸酯第三节 海藻加工新技术第四节 海藻利用新进展第二章 胶体第一节 胶体的定义第二节 胶体的分类一、按分散相和分散介质的聚集状态分类二、按分散相和分散介质之间的亲和力大小分类第三节 胶体的基本性质一、动力学性质二、光学性质三、电学性质第四节 胶体的制备与纯化一、分散法二、凝聚法三、单分散溶胶四、胶体的纯化第三章 海藻食品胶的化学结构和性质第一节 概述第二节 褐藻胶一、分子结构与性质的关系二、黏度与褐藻胶聚合度和分子量的关系三、渗透压与褐藻胶聚合度和分子量的关系第三节 藻酸丙二酯一、藻酸丙二酯的合成二、藻酸丙二酯的理化性质三、藻酸丙二酯的用途第四节 卡拉胶(或称鹿角藻胶)一、结构特征二、卡拉胶凝固性能和分子结构之间的关系三、反应性第五节 琼胶一、琼胶的原料及其化学成分二、琼胶的化学组成与结构三、琼胶的物理、化学性质四、琼胶的制造方法五、琼胶的用途六、琼胶的质量标准和检验方法第四章 其他食品胶的化学结构和性质第一节 羧甲基纤维素一、化学性质二、物理性质第二节 淀粉一、直链淀粉二、支链淀粉三、淀粉改性第三节 果胶.....第五章 高分子溶液第六章 凝胶参考文献

## <<海藻利用与食品胶体>>

### 章节摘录

第一章 海藻利用 第一节 海藻的成分 海藻是生长在海水里的藻类植物，一般包括褐藻类、红藻类、绿藻类和蓝藻类，是海洋生物资源的一大家族，有250属，1500余种，有经济价值的种类就有100多种。

海藻有野生和人工栽培两类，目前人工栽培海藻非常普及，全世界栽培总面积约20万hm<sup>2</sup>（300万亩），海藻总产量约为635万t（鲜重）；其中海带310万t，裙带菜220万t，紫菜75万t，江蓠10万t，麒麟菜10万t，其他10万t，总产值约30亿美元以上。

我国海带和紫菜产量分别排在世界的第一位和第三位。

海藻中含有各种藻胶、蛋白质、氨基酸、褐藻酸钠、褐藻氨酸、藻类淀粉、甘露醇、糖类、甾醇类化合物、丙烯酸、脂肪酸、维生素和大量无机盐如卤化物、碳酸盐、氧化钙、钾、镁等成分。

海藻具有清热解毒、软坚散结、消肿利水和瘀痰之功效；它的提取物对病毒、伤风感冒、肿瘤、子宫癌、肺癌、支气管病、心血管病等均有治疗作用。

海藻的化学组成往往随着海藻的种类、生长海区、季节的变化及环境因子不同而有显著的差别。我国沿海区域生长的海藻有几十种甚至一百多种，现以其中的几种为代表，介绍其化学组成如表1—1所示。

<<海藻利用与食品胶体>>

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>