

<<超临界流体与食品深加工>>

图书基本信息

书名：<<超临界流体与食品深加工>>

13位ISBN编号：9787802293083

10位ISBN编号：7802293081

出版时间：2007-7

出版时间：中国石化出版社

作者：廖传华

页数：186

字数：138000

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>

<<超临界流体与食品深加工>>

内容概要

本书简要介绍了超临界CO₂流体萃取技术的发展现状及研究进展，详细介绍了超临界CO₂流体萃取技术在食品工业、酒类工业、油脂工业、保健品工业、天然色素及天然香料工业等领域中的应用实例，本书系统科学，通俗易懂，可供从事超临界CO₂流体萃取技术人员使用，以及有意于超临界CO₂流体萃取技术应用在食品加工领域的科技工作者使用，也可作为大专院校教师、研究生和高年级本科生的参考书。

<<超临界流体与食品深加工>>

书籍目录

序第1章 概论第2章 超临界CO₂流体萃取技术在食品工业中的应用 2.1 脱咖啡因 2.1.1 咖啡豆脱咖啡因 2.1.2 超临界CO₂萃取茶叶中咖啡因 2.1.3 超临界CO₂萃取茶叶中咖啡碱 2.2 超临界CO₂萃取花椒 2.2.1 超临界CO₂萃取花椒籽油 2.2.2 超临界CO₂萃取花椒中酰胺类成分 2.3 超临界CO₂萃取在其他食品开发中的应用 2.3.1 超临界CO₂萃取芦笋中熊果酸 2.3.2 超临界CO₂萃取生姜中抗氧化活性物质 2.3.3 超临界CO₂萃取荞麦中天然芦丁 2.3.4 超临界CO₂萃取鹰嘴豆 2.3.5 超临界CO₂萃取蜂胶 2.3.6 超临界CO₂萃取茶多酚 2.3.7 超临界CO₂萃取整粒松仁 2.3.8 超临界CO₂萃取滁菊 2.3.9 超临界CO₂萃取洋葱油 2.3.10 超临界CO₂萃取甜橙皮油 2.3.11 超临界CO₂萃取化橘红 2.3.12 超临界CO₂萃取技术脱除大豆蛋白异味 参考文献第3章 超临界CO₂流体萃取技术在酒类工业中的应用 3.1 啤酒花的萃取 3.2 从白酒中提取香味 3.3 用脱脂的米和酒曲酿制清酒 3.4 超临界CO₂萃取葡萄皮三萜类组分 参考文献第4章 超临界CO₂流体萃取技术在油脂工业中的应用 4.1 超临界CO₂萃取油脂与传统方法的比较及影响因素 4.1.1 与传统方法的比较 4.1.2 超临界CO₂萃取植物油脂的影响因素 4.2 超临界CO₂萃取工艺在油脂工业中的应用 4.2.1 萃取及精制小麦胚芽油 4.2.2 萃取沙棘油 4.2.3 萃取大豆油 4.2.4 萃取水冬瓜油 4.2.5 超临界CO₂萃取芹菜籽油 4.2.6 超临界CO₂萃取南瓜籽油 4.2.7 超临界CO₂萃取葡萄籽油 4.2.8 超临界CO₂萃取菜籽油饼 4.2.9 超临界CO₂萃取棉籽油 4.2.10 超临界CO₂萃取沙苑子油 4.2.11 超临界CO₂萃取核桃油 4.2.12 超临界CO₂萃取碱蓬油 4.2.13 超临界CO₂萃取隐甲藻油脂 4.2.14 超临界CO₂萃取亚麻籽油 4.2.15 超临界CO₂萃取红松仁油 4.2.16 超临界CO₂萃取猕猴桃籽油 4.2.17 超临界CO₂萃取榛子油 4.2.18 超临界CO₂萃取扁桃油 4.2.19 超临界CO₂萃取共轭亚油酸 4.2.20 超临界CO₂萃取油茶籽油 4.2.21 超临界CO₂萃取微孔草油 4.2.22 超临界CO₂萃取食用姜油 参考文献第5章 超临界CO₂流体萃取技术在保健品工业中的应用第6章 超临界CO₂萃取在食用天然色素开发中的应用第7章 超临界CO₂流体萃取技术在天然香料工业中的应用

<<超临界流体与食品深加工>>

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>