

《马铃薯变性淀粉加工技术》

图书基本信息

书名：《马铃薯变性淀粉加工技术》

13位ISBN编号：9787307168529

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《马铃薯变性淀粉加工技术》

内容概要

本书着重介绍了马铃薯变性淀粉的性质、生产及应用。全书主要由三大部分组成：第一部分主要介绍淀粉及变性淀粉的基本知识；第二部分全面介绍了预糊化淀粉、酸变性淀粉、糊精、氧化淀粉、交联淀粉、醚化淀粉、酯化淀粉、接枝共聚淀粉等变性淀粉的性质及制备；第三部分介绍了变性淀粉在食品、医药、造纸、纺织、石油等工业领域的应用。另外，每章后的分析检测和拓展部分详尽介绍了有关指标及成分的检测。本书在理论指导的前提下，针对生产需要选择内容、讲解技术，理论与实践并重。

书籍目录

第1章绪论

第2章淀粉的概述

2.1淀粉的存在与分离

拓展学习

2.2淀粉的分子结构

拓展学习

2.3淀粉粒的组织结构

拓展学习

第3章变性淀粉的基本知识

3.1变性淀粉的概念

3.2变性淀粉的变性方法

3.3生产变性淀粉的条件及变性程度的衡量

拓展学习

第4章变性淀粉的生产工艺

4.1湿法生产变性淀粉

4.2干法生产变性淀粉

4.3其他生产方法以及生产方法的选择

第5章预糊化淀粉

5.1预糊化淀粉的生产方法

5.2预糊化淀粉的性质及应用

拓展学习

第6章酸变性淀粉

6.1酸变性淀粉的生产原理及生产工艺

拓展学习

6.2酸变性淀粉的性能及应用

拓展学习

第7章糊精

7.1糊精的生产原理和生产工艺

拓展学习

7.2糊精的性质及应用

拓展学习

第8章氧化淀粉

8.1次氯酸钠氧化淀粉

拓展学习

8.2高锰酸钾氧化淀粉

拓展学习

8.3过氧化氢氧化淀粉

拓展学习

8.4双醛淀粉

拓展学习

8.5氧化淀粉的性质及应用

拓展学习

第9章交联淀粉

9.1交联淀粉的反应机理及制备工艺

拓展学习

9.2交联淀粉的性质及应用

拓展学习

第10章醚化淀粉

10.1羟烷基淀粉

拓展学习

10.2羧烷基淀粉

拓展学习

10.3阳离子淀粉

拓展学习

10.4其他淀粉醚

拓展学习

第11章酯化淀粉

11.1淀粉醋酸酯

拓展学习

11.2淀粉磷酸单酯

拓展学习

11.3淀粉黄原酸酯

拓展学习

11.4淀粉烯基琥珀酸酯

拓展学习

11.5脂肪酸淀粉酯

拓展学习

11.6其他酯化淀粉

拓展学习

第12章接枝共聚淀粉

12.1概述

拓展学习

12.2吸水性接枝共聚物

拓展学习

12.3水溶性高分子接枝共聚物

12.4热塑性高分子接枝共聚物

拓展学习

第13章其他变性淀粉

13.1多孔淀粉

13.2抗性淀粉

拓展学习

13.3微球淀粉

拓展学习

第14章变性淀粉的应用

14.1变性淀粉在食品工业中的应用

14.2变性淀粉在医药工业中的应用

14.3变性淀粉在造纸工业中的应用

14.4变性淀粉在纺织工业中的应用

14.5变性淀粉在石油工业中的应用

14.6变性淀粉在其他工业中的应用

参考文献

《马铃薯变性淀粉加工技术》

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：www.tushu000.com