

《香料香精工艺》

图书基本信息

书名：《香料香精工艺》

13位ISBN编号：9787501924394

10位ISBN编号：7501924392

出版时间：1999-10

出版社：中国轻工业出版社

页数：280

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

书籍目录

第一章 绪论

第一节 香料香精的分类和作用

第二节 香料香精的发展历史

第二章 香气分类

第一节 辨香的基本方法

第二节 香气的分类

思考题

第三章 天然香料的性质和用途

第一节 动物性香料

第二节 植物性香料

第三节 常见的天然植物性香料

思考题

第四章 天然香料的提取

第一节 水蒸气蒸馏法提取精油的原理

第二节 水蒸气蒸馏的方式

第三节 水蒸气蒸馏前的原料预处理

第四节 水蒸气蒸馏的工艺

第五节 压榨法提取精油的原理

第六节 压榨的方式

第七节 压榨法提取精油的工艺

第八节 浸提法制取浸膏和净油的原理

第九节 浸提方式

第十节 制取浸膏、净油的工艺

思考题

第五章 最常见的合成香料的性质和用途

第一节 青滋香（包括清香）

第二节 草香

第三节 木香

第四节 蜜甜香

第五节 脂蜡香（包括醛香）

第六节 膏香

第七节 琥珀香

第八节 动物香

第九节 辛香

第十节 豆香（包括粉香）

第十一节 果香

第十二节 酒香

思考题

第六章 合成香料的制取

第一节 醇类香料

第二节 醛类香料

第三节 酮类香料

第四节 缩醛和缩酮类香料

第五节 酸类香料

第六节 羧酸酯类香料

第七节 内酯类香料

第八节 硝基类香料

第九节 杂环类香料

思考题

第七章 香精

第一节 调香概述

第二节 香精的基本组成

第三节 香精的调配

第四节 香精的调配工艺

第五节 香精的持久性、稳定性和安全性

第六节 日用香精的应用及配方

思考题

第八章 实验

实验一 辨认天然香料的香气

实验二 辨认合成香料的香气

实验三 香基的调配

实验四 茉莉香精的调配

实验五 玫瑰香精的调配及加香

实验六 α -丁基桂醛的合成

实验七 苹果酯的合成

实验八 乙酸异戊酯的合成

附录

一、世界大香料公司情况介绍

二、有关香气等级的实例

三、部分香料的蒸气压和正常沸点

四、测定香料物理常数和含量的标准

五、部分食用香料的质量标准及毒性（FCC标准）

参考文献

《香料香精工艺》

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