

# 《天然食品乳化剂和乳状液 组成》

## 图书基本信息

书名：《天然食品乳化剂和乳状液 组成、性成、制备、加工与应用》

13位ISBN编号：9787030077004

10位ISBN编号：7030077008

出版时间：1999-09-01

出版社：科学出版社

作者：焦学瞬

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](http://www.tushu000.com)

# 《天然食品乳化剂和乳状液 组成

## 内容概要

本书参照国内外最新文献资料，结合作者教学、科研和工作实践经验，按照乳化剂的来源和用途分类，详细介绍了天然食品乳化剂和乳状液的性质、组成、制备、加工、应用、测试、质量规格等，还介绍了乳状液及乳化技术的基本理论知识，食品乳状液的研究现状和用天然原料合成的一些食品乳化剂。该书对天然食品乳化剂和乳状液的研究和开发十分有用。

本书可供轻工、食品、化工等专业技术工作者使用，也可作为有关高等院校教材或

## 书籍目录

前言

第一章乳状液和乳化技术

第一节引言

一、定义

二、天然乳状液

三、商业食品乳状液

第二节乳状液性质

一、外观

二、分散作用

三、粘度

四、颗粒大小

五、微粒电荷

六、导电性

七、pH值

八、稳定性

九、防腐作用

第三节一般乳状液的稳定作用和去稳定作用

一、乳状液的稳定性

二、乳状液的去稳定性作用机理

三、乳状液稳定的机理

第四节乳化作用

一、概述

# 《天然食品乳化剂和乳状液 组成

## 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](http://www.tushu000.com)