

# 《食品质构学》

## 图书基本信息

书名：《食品质构学》

13位ISBN编号：9787502593124

10位ISBN编号：7502593128

出版时间：2007-1

出版社：化学工业

作者：布赖恩 M.麦克纳

页数：300

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)

# 《食品质构学》

## 内容概要

质构是消费者评价食品质量最重要的特征之一，特别是对消费量越来越大的沙司、调味酱、奶酪、涂抹料和冰淇淋等半固态食品显得更为重要。本书由著名编辑和国际知名学者共同编写，概括了近几年人们对半固态食品质构的调控技术以及获得最优食品质量的方法，在食品质构学方面是一本权威性著作。

上篇介绍了半固态食品的结构以及结构对质构的影响，包括乳化液流变学、生物聚物质构特征以及新的检测方法。下篇重点介绍产品开发与改进中的关键问题，包括乳化液工程和胶体工程、各种乳化剂和水溶胶的应用。在最后的一些章节中，探讨了奶酪、涂抹料、冰淇淋以及汤汁、沙司和调味酱等品质构的改善技术。

对前沿关键技术的归纳以及这些技术对改善食品质量的可行性的分析，食品质构学第一卷——关于半固态食品的质构问题将成为食品工业领域一个标志性文献，而第二卷的固态食品质构问题将使第一卷更完整。

布赖恩M·麦克纳教授是爱尔兰都柏林大学食品科学系的主任，也是Journal of Food Engineering期刊的编辑，在食品流变学和食品物性学领域具有国际权威地位。

## 书籍目录

上篇 食品结构与质构第1章 乳化类食品流变学1.1 前言1.2 食品乳化液一般特性1.3 稀乳化液的流变学性质1.4 乳化浓缩液流变学特性1.5 乳化液流变特性测量1.6 乳化液流变性质影响因素1.7 发展趋势1.8 可进一步阅读的资料1.9 参考文献第2章 食品质构、结构与相变2.1 前言2.2 流变技术在相转变中的应用2.3 淀粉糊化2.4 食品聚合物凝胶2.5 脂肪相变2.6 结晶动力学2.7 玻璃化转变对结构和质构的影响2.8 发展趋势2.9 建议与其他阅读材料2.10 参考文献第3章 食品相分离3.1 前言3.2 生物聚合物混合系统性质3.3 相分离机理3.4 生物聚合物系统控制3.5 发展趋势3.6 参考文献第4章 淀粉类食品的结构与质构4.1 前言4.2 淀粉流变性质4.3 多组分食品中的淀粉4.4 发展趋势4.5 相关阅读资料和建议4.6 参考文献第5章 低脂食品的生物聚合物系统5.1 前言5.2 生物聚合物系统结构测量5.3 生物聚合物系统微观结构理论与控制5.4 结论5.5 致谢5.6 参考文献第6章 食品流变学及其测量6.1 前言6.2 食品流变性质的应用6.3 基础流变学6.4 测量系统6.5 在线检测系统6.6 仪器选择6.7 参考文献第7章 食品流变学线上与在线检测7.1 前言7.2 线上和在线传感器要求7.3 线上流变测量方法7.4 线上黏度测量7.5 毛细管(管式)黏度计7.6 旋转黏度计7.7 振动式黏度计7.8 高频流变检测7.9 总结7.10 参考文献下篇 新产品开发与质构调控技术第8章 食品乳化工程8.1 前言8.2 能量密度和乳化液形成8.3 乳化液构成、微观结构和性质8.4 乳化液稳定性8.5 实际生产中乳化液构成：研究实例8.6 发展趋势8.7 进一步阅读材料和建议8.8 参考文献第9章 食品新型结构与质构开发9.1 前言：加工、微观结构和凝胶形态9.2 加工条件选择9.3 加工诱导结构9.4 结构与流变性质9.5 结论9.6 致谢9.7 参考文献第10章 乳化剂在改善食品质构中的作用10.1 前言10.2 乳化剂化学性质10.3 与水的结构关联10.4 乳化剂界面性质10.5 乳化剂与碳水化合物作用10.6 乳化剂与脂肪作用10.7 发展趋势10.8 参考文献第11章 亲水胶体对食品质构的作用11.1 前言11.2 亲水胶体的种类和选择11.3 增稠特性11.4 胶凝特性11.5 各种亲水胶体的结构和特性11.6 亲水胶体对健康的益处11.7 发展趋势11.8 参考文献第12章 新型多糖开发12.1 前言12.2 开发新型多糖的关键问题12.3 稳定多糖的生产12.4 功能性多糖的生产12.5 应用12.6 发展趋势12.7 相关阅读材料和建议12.8 致谢12.9 参考文献第13章 酸乳酪流变学和质构特性13.1 前言13.2 酸乳酪制造基本原理13.3 影响酸乳酪质构的主要因素13.4 酸乳酪流变学和质构性质测试13.5 发展趋势13.6 其他相关信息和建议13.7 参考文献第14章 涂抹食品的质构控制14.1 前言14.2 乳化液微观结构：组成成分14.3 乳化液微观结构：形成过程14.4 贮运过程中涂抹产品的稳定性14.5 涂抹食品质构分析14.6 发展趋势14.7 参考文献第15章 冰淇淋质构影响因素15.1 前言：冰淇淋结构15.2 质构影响因素：冰晶15.3 影响质构特性因素：泡沫稳定性与融化特性15.4 发展趋势15.5 相关信息与建议15.6 参考文献第16章 汤、调味汁和调味品的质构控制16.1 前言16.2 产品确定16.3 组分和产品分类16.4 质构要求质构性组分16.5 质构开发现状16.6 产品质构改进与新质构剂的应用16.7 发展趋势与总结16.8 其他信息与建议16.9 致谢16.10 参考文献

# 《食品质构学》

## 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)