

<<天然磷脂产品的加工及应用>>

图书基本信息

书名：<<天然磷脂产品的加工及应用>>

13位ISBN编号：9787502554064

10位ISBN编号：7502554068

出版时间：2004-6

出版时间：化学工业出版社

作者：卢行芳

页数：329

字数：286000

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>

<<天然磷脂产品的加工及应用>>

内容概要

天然磷脂是存在于物体的含磷脂类。

在植物种子、动物血液和脏器、蛋黄和细菌中与油脂并存，是构成细胞基本结构的必需物质，是生命的基础物质之一。

本书主要介绍国内外天然磷脂的研究和生产概况，天然磷脂的分类及在动、植物中的分布情况，磷脂产品的提纯和精制方法；天然磷脂的改性方法，产品分析检测以及天然磷脂产品和改性磷脂产品在饲料、食品、医疗保健、化妆品和纺织、皮革领域中的应用技术。

<<天然磷脂产品的加工及应用>>

书籍目录

第1章 绪论 1.1 天然磷脂研究的进展 1.2 国内外天然磷脂的生产及应用现状 1.2.1 国外天然磷脂的生产及应用 1.2.2 我国天然磷脂的生产及发展前景 参考文献第2章 天然磷脂在自然界中的分布 2.1 天然磷脂的分类 2.2 天然磷脂在植物中的分布 2.2.1 天然磷脂在粮食中的分布 2.2.2 天然磷脂在蔬菜、豆类、种子、果实和果汁等食物中的分布 2.2.3 天然磷脂在几种主要油料种子中的含量 2.3 天然磷脂在动物体中的分布 2.3.1 磷脂在乳品中的分布及含量 2.3.2 磷脂在肉类中的分布及含量 2.3.3 磷脂在蛋品中的分布及含量 2.4 磷脂酰甘油脂肪酸组成及其位置分布 2.4.1 植物类磷脂酰甘油脂肪酸组成及其位置分布 2.4.2 蛋黄磷脂甘油脂肪酸组成及其位置分布 参考文献第3章 天然磷脂精制与提纯产品的加工 3.1 精制与提纯方法 3.1.1 有机溶剂萃取法 3.1.2 超临界液体萃取法 3.1.3 色层分离法 3.1.4 膜分离法 3.1.5 有机溶剂沉淀法 3.2 磷脂的精制与提纯的影响因素 3.2.1 有机溶剂法萃取率影响因素 3.2.2 CO₂萃取磷脂的影响因素 3.2.3 色谱法分离磷脂的影响因素 3.3 精制与提纯加工过程的控制 3.3.1 大豆质量及加工条件对大豆磷脂的影响 3.3.2 毛油加工条件对大豆磷脂产品质量及得率的影响 3.3.3 大豆磷脂的脱色除味 3.4 精制与提纯工艺 3.4.1 浓缩大豆磷脂的提取工艺 3.4.2 粉末大豆磷脂生产工艺 3.4.3 高纯度粉末大豆磷脂的制取 3.4.4 微胶囊化高纯度粉末大豆磷脂的制备 3.4.5 联合法制取大豆磷脂新工艺 3.4.6 大豆磷脂中磷脂酰胆碱的分离工艺 3.4.7 注射用富含PC大豆磷脂制备工艺 3.4.8 大豆磷脂软胶囊生产工艺 3.4.9 菜籽磷脂精制与提纯工艺 3.4.10 有机溶剂萃取蛋黄磷脂工艺 3.4.11 超临界CO₂萃取高纯度蛋黄磷脂 参考文献第4章 天然磷脂的化学改性 4.1 磷脂的化学结构 4.2 磷脂的水解改性 4.2.1 磷脂的酶解改性 4.2.2 磷脂的碱解和酸解 4.3 磷脂饱和化改性 4.3.1 大豆磷脂催化加氢改性工艺 4.3.2 大豆磷脂催化加氢改性的影响因素 4.4 磷脂酰基化改性 4.5 磷脂羟基化改性 4.6 磷脂酰羟化改性 4.7 磷脂磺化改性 4.8 磷脂醇解硫酸化改性 4.9 磷脂其他改性 参考文献第5章 天然磷脂产品的分析 5.1 产品性能分析 5.1.1 磷脂含量的测定 5.1.2 丙酮不溶物的测定 5.1.3 卵磷脂(PC)含量的测定 5.1.4 硫的测定 5.1.5 酸值的测定 5.1.6 碘值(碘价)的测定 5.1.7 过氧化值的测定 5.1.8 苯不溶物的测定 5.1.9 水分含量的测定 5.1.10 色泽的测定 5.1.11 含油测定 5.1.12 微量有害元素的测定 5.1.13 等电点的测定 5.1.14 HLB值的测定 5.1.15 CMC值的测定 5.1.16 产品乳液稳定性的测定 5.1.17 产品存放稳定性的测定 5.2 产品结构分析 5.2.1 元素分析 5.2.2 紫外与红外光谱 5.2.3 核磁共振谱 5.2.4 质谱 5.2.5 气相色谱与液相色谱 参考文献第6章 天然磷脂及其改性产品的应用 6.1 概述 6.1.1 磷脂表面活性剂的特点 6.1.2 动物体中磷脂的代谢 6.2 磷脂在饲料工业中的应用 6.2.1 磷脂在饲料中的功能与作用 6.2.2 磷脂在饲料中的应用 6.2.3 饲料用磷脂的种类 6.2.4 磷脂在饲料中的添加量 6.2.5 磷脂的选择 6.2.6 饲料用磷脂存在的问题及开发前景 6.3 磷脂在食品工业中的应用 6.3.1 磷脂在食品加工中的作用 6.3.2 磷脂在食品中的应用 6.3.3 用于食品工业的磷脂产品 6.4 磷脂在医药及保健品领域的应用 6.4.1 磷脂的生理活性 6.4.2 磷脂的医疗保健作用 6.4.3 磷脂在医药工业中的应用 6.4.4 用于医疗保健的磷脂产品 6.4.5 磷脂的日推荐量 6.5 磷脂在化妆品中的应用 6.5.1 概述 6.5.2 磷脂在化妆品中的功能作用 6.5.3 磷脂在化妆品领域中的应用 6.5.4 化妆品用磷脂产品种类及用量 6.5.5 磷脂在化妆品中的使用方法 6.5.6 含磷脂化妆品配方举例 6.5.7 磷脂在化妆品工业中的应用前景 6.6 磷脂在纺织工业中的应用 6.6.1 磷脂在纺织工业中的作用 6.6.2 用于纺织工业的磷脂产品 6.7 磷脂在皮革工业中的应用 6.7.1 磷脂对皮革的作用 6.7.2 磷脂类加脂剂 6.8 磷脂的其他应用 6.8.1 磷脂的应用 6.8.2 使用方法 参考文献附录一 几种国产的大豆磷脂 1. 大豆磷脂(PC > 60%) 2. 羟基化改性大豆磷脂 3. 改性粉末大豆磷脂 4. 粉末大豆磷脂 5. 浓缩磷脂附录二 食品添加剂改性大豆磷脂国家标准(GB 12486—90) 1. 主题内容与适用范围 2. 引用标准 3. 技术指标 4. 试验方法 5. 检验规则 6. 包装、标志、运输及贮存

<<天然磷脂产品的加工及应用>>

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>