

<<热分析应用手册>>

图书基本信息

书名：<<热分析应用手册>>

13位ISBN编号：9787811119299

10位ISBN编号：7811119293

出版时间：2011-10

出版时间：东华大学出版社

作者：（瑞士）德布尔 等著，陆立明 译

页数：138

译者：陆立明

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>

<<热分析应用手册>>

内容概要

《热分析应用手册-药物和食品》，本书简要介绍了DSC(差热扫描量热法)、TGA(热重分析法)、TMA(热机械分析)和DMA(动态热机械分析)的热分析的主要技术；通过许多实例，多方面深入介绍和讨论了热分析在药物和食品方面的应用。

<<热分析应用手册>>

书籍目录

1 热分析概论

1.1 差示扫描量热法(DSC)

1.1.1 常规DSC

1.1.2 温度调制

1.1.2.2 IsoStep

1.1.2.3 TOPEMrM

1.2 热重分析(TGA)

1.3 热机械分析(TMA)

1.4 动态热机械分析(DMA)

1.5 与TGA的同步测量

1.5.1 同步DSC和差热分析(DTA、SDTA)

1.5.2 逸出气体分析(EGA)

1.5.2.1 TGAIMS

1.5.2.2 TGA/FTIR

2 热分析在医药工业的应用

2.1 热分析药物应用一览表

2.2 制药工业评说

2.3 热分析在药物上的应用

2.3.1 多晶型

2.3.2 假多晶型

2.3.3 相图

2.3.4 稳定性

2.3.5 相互作用

2.3.6 纯度测定

2.3.7 包装材料

2.3.8 工艺优化

2.3.9 校准和系统效应

2.3.10 一些重要概念和缩写

3 热分析的药物典型应用

3.1 DSC温度和热流量的校准

3.2 与升温速率无关的DSC校准

3.3 升温速率对丁基羟基茴香醚多晶型检测的影响

3.4 降温速率对蔗糖溶液结晶行为的影响

3.5 升温速率对水包油乳膏水分含量测定的影响

3.6 升温速率对美托拉腓分解的影响

3.7 坩埚对一水葡萄糖失水的影响

3.8 丁基羟基茴香醚的样品制备

3.9 二丁基羟基甲苯试样量的影响

3.10 样品贮存和吸湿效应

3.11 油的氧化稳定性

3.12 香草醛熔融行为的表征

3.13 胆固醇十四烷酸酯的相转变

3.14 根据熔融行为对聚乙烯醇的鉴别

3.15 糖溶液水的熔点降低

3.16 油包水乳膏的DSC“指纹”

<<热分析应用手册>>

- 3.17 D / L丙交酯-乙交酯共聚物的玻璃化转变
- 3.18 羟丙基甲基纤维素邻苯二甲酸酯(HPMC-PH)的玻璃化转变和水分含量
- 3.19 聚乙烯薄膜的质量控制
- 3.20 氢化可的松的分解
- 3.21 甲磺酸双氢麦角胺熔点处的分解
- 3.22 阿斯巴甜的熔融和分解
- 3.23 丙二酸的完全分解
- 3.24 乙酰水杨酸分解的动力学分析
- 3.25 茶碱的水合稳定性
- 3.26 淀粉 / 羟甲基纤维素钠 (羧甲基淀粉钠) 的水分
- 3.27 三棕榈精的多晶型
- 3.28 甲苯磺丁脲的多晶型
- 3.29 退火处理丁基羟基茴香醚多晶型
- 3.30 硬脂酸镁的DSC “ 指纹 ”
- 3.31 左旋聚丙交酯的多晶型
- 3.32 磺胺吡啶的多晶型
- 3.33 水葡萄糖的假多晶型
- 3.34 布洛芬 (异丁苯丙酸) 的光学纯度

.....

- 4 热分析在食品工业的应用
- 5 热分析食品的典型应用

<<热分析应用手册>>

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>