

# 变性淀粉



[变性淀粉 下载链接1](#)

著者:张力田

出版者:华南理工大学出版社

出版时间:1999-10

装帧:

isbn:9787562303329

《变性淀粉》内容简介：淀粉科学技术发展很快，工业生产的原淀粉经进一步加工而成的变性淀粉，具有更优良性质，其种类繁多，广泛应用于食品、造纸、纺织、化工、医药和其他工业，效果很好。变性淀粉的生产和应用在国外发展迅速，我国还在开发阶段，急需有关这方面的书籍，供教学、科研、生产和应用人员参考。

《变性淀粉》第一章为总论，介绍有关原淀粉和变性淀粉的基础知识，以后各章分别介绍变性淀粉的种类有预糊化淀粉、糊精、酸变性淀粉、次氯酸钠氧化淀粉、双醛淀粉、交联淀粉、羟烷基淀粉、阳离子淀粉、羧甲基淀粉、淀粉醋酸酯、淀粉黄原酸酯、淀粉磷酸酯和接共聚淀粉等。每章末列有文献资料，包括国内外论文、专利和书籍等，供必

要时查阅。

作者介绍:

目录:

[变性淀粉 下载链接1](#)

标签

变性淀粉

评论

---

[变性淀粉 下载链接1](#)

书评

---

[变性淀粉 下载链接1](#)