

食用香精制备技术



[食用香精制备技术_下载链接1](#)

著者:周耀华

出版者:中国纺织出版社

出版时间:2007-9

装帧:

isbn:9787506445061

《食用香精制备技术》系统地阐述了食用香精的基本概念、制备原理和方法（主要包括酶解、美拉德反应、均质、乳化、微胶囊技术等）、食用香精中的常用原料及其特征以

及各种不同的甜味食用香精（如香草、牛奶、巧克力、椰子、焦糖、可乐、咖啡、薄荷等非果香韵和香蕉、菠萝、草莓、苹果、水蜜桃、甜瓜、葡萄、荔枝等果香韵）、咸味食用香精（如鸡肉、牛肉、猪肉、鱼肉、虾肉和蟹肉等）的香型结构和制备技术等方面的内容。

作者介绍:

目录:

[食用香精制备技术 下载链接1](#)

标签

技术

评论

[食用香精制备技术 下载链接1](#)

书评

[食用香精制备技术 下载链接1](#)