

۲۰۷۲۰۴۸



خرامی شیمیایی و عملکردی نرمی‌ات غذایی

مسعود حبیبی نجفی ، علی اکبر کمالی اردکانی

سرشناسه: حبیبی نجفی، مسعود، ۱۳۵۶ -
عنوان و نام پدیدآور: خواص شیمیایی و عملکردی ترکیبات غذایی / مسعود نجفی، علی اکبر کمالی اردکانی
مشخصات نشر: تهران: میعاد اندیشه، ۱۳۹۸.
مشخصات ظاهری: ۱۶۶ ص.

شابک: 978-622-231-143-8

وضعیت فهرست نویسی: فیا

موضوع: مواد غذایی -- تجزیه و آزمایش

موضوع: Food -- Analysis

موضوع: مواد غذایی -- افزودنها

موضوع: Food additives

شناسه افزوده کمالی اردکانی، علی اکبر، ۱۳۵۹ -

رده بندی ۵۰۴: TX۵۴۵

رده بندی یویی: ۶۶۴/۰۷

شماره کتاب: سی ۵۹۴۱۶۰۸



خواص شیمیایی و عملکردی ترکیبات غذایی

مؤلف:

مسعود حبیبی نجفی، علی اکبر کمالی اردکانی

شابک: ۹۷۸-۶۲۲-۲۳۱-۱۴۳-۸

ناشر: انتشارات میعاد اندیشه

شمارگان: ۱۰۰۰ طراح جلد: آتلیه میعاد اندیشه صفحه آرا: مجید رفیعی

نوبت چاپ: اول، ۱۳۹۸ قیمت: ۲۵۰,۰۰۰ ریال

تلفن انتشارات: ۰۹۱۲۵۱۳۰۰۶۷ - ۰۲۱۶۶۰۱۷۴۴۸ - ۰۲۱۶۶۰۱۴۷۹۷

همه ی حقوق مادی و معنوی این اثر برای مؤلف محفوظ است.

فهرست مطالب

۲	خواص شیمیایی و عملکردی ترکیبات غذایی
۷	پیشگفتار
۹	مقدمه
۹	آشنایی با افزودنی های غذایی
۱۰	مواد افزودنی در صنایع غذایی (Food additive):
۱۱	تقسیم بندی افزودنی ها
۱۳	آلودگی ها و افزوده شدن برخی ترکیبات به مواد غذایی
۱۴	خواص افزودنی ها
۱۵	تقسیم بندی افزودنی ها بر اساس نقش
۱۷	شیرین کننده های غیرمغذی
۱۸	مکمل های غذایی
۱۸	اسانس ها
۱۸	افزایش دهنده های عطر و طعم
۱۸	افزودنی های متفرقه
۲۴	ترکیبات سطح فعال
۲۶	مواد جاذب رطوبت
۲۶	مواد ضد کلوخه شدن
۲۶	سفیدکننده ها و رنگ برها
۲۶	مواد سفت کننده
۲۷	شفاف کننده ها

۲۷	پروپلانت ها و گازهای محافظ
۳۱	کاربرد کرم تارتار در شیرینی پزی
۳۲	جایگزین کرم تارتار
۳۲	طعم دهنده ها
۳۴	اسانس چیست
۳۸	هیدروکلوئیدها و خواص آنها
۴۰	صمغ ها و آشنایی با انواع و خواص آن
۶۲	موسیلاژها
۶۳	صمغ زانتان
۶۷	سلولز
۷۸	فسفو لیپید ها
۷۹	انواع امولسیون
۸۲	آنزیم ها و امولسیفایرها
۸۶	پروپیلن گلیکول و کاربردهای آن
۸۷	کاربرد غذایی و خوراکی MPG
۸۸	انواع نمک های خوراکی
۹۰	جوهر قند یا بلانکت
۹۱	جوش شیرین
۱۱۰	دسیکا (سدیم آلومینیوم سیلیکات سنتزی)
۱۱۷	انواع شیرین کننده ها در صنایع غذایی
۱۱۷	شیرین کننده های طبیعی
۱۲۰	شیرین کننده های مصنوعی
۱۲۴	شیرین کننده های تصفیه شده:
۱۲۵	سوربیتول و آشنایی با خواص و مزایای آن
۱۳۰	مالتو دکسترین، خواص و کاربردها
۱۳۰	ویژگی های مالتودکسترین:
۱۳۱	کاربرد های غذایی :
۱۳۴	کاربرد مالتودکسترین در صنایع غذایی

۱۳۸	غلظت دهنده ها
۱۳۸	محصولات غیر آلی
۱۳۸	محصولات آلی
۱۳۹	پلیمرهای سنتزی و الیگومری
۱۳۹	کاهش دهنده های ویسکوزیته
۱۴۱	پلی فسفاتها، متاسیلیکات سدیم و املاح پلی اکریلیک
۱۴۱	حجیم کننده های آلی
۱۴۲	جایگزین های چربی ها و کربوهیدرات ها در صنایع غذایی
۱۴۳	جایگزین های بر پایه کربوهیدرات
۱۴۳	جایگزین های چربی بر پایه پروتئین
۱۴۴	جایگزین های چربی بر پایه پلی
۱۴۶	منفعت جایگزین های چربی
۱۴۷	کاربرد جایگزینهای چربی در صنایع غذایی
۱۵۰	کربوهیدرات ها و جایگزین های آن
۱۵۱	کربوهیدراتها، منبع مهم غذایی
۱۵۲	نام و ساختار کربوهیدراتها
۱۵۲	طبقه بندی قندها
۱۵۳	فعالیت نوری قندها
۱۵۳	قندها، تشکیل دهنده همی استالهای درون مولکولی
۱۵۴	گسستگی اکسایشی قندها
۱۵۵	قطع کربوهیدرات ها
۱۵۶	چگونگی بالابردن مصرف فیبر
۱۵۸	شربت آگاو
۱۵۸	زایلیتول
۱۵۹	میوه ها
۱۵۹	دکستروز
۱۶۰	استویا
۱۶۰	افزودنی های مضر در مواد غذایی

۱۶۱	رنگ کارامل
۱۶۱	پتاسیم بروماید
۱۶۱	اسید چرب ترانس در روغن های گیاهی نیمه جامد
۱۶۲	آزودی کربن آمید Azodicarbonamide
۱۶۲	کاراگینان Carrageenan
۱۶۲	آمونیم سولفات
۱۶۳	حقایق در مورد روغن پالم

پیش‌گفتا،

کتاب حاضر بر اساس درخواست وزارت علوم برای درس خواص شیمیایی و عملکردی ترکیبات غذایی ویژه دانشجویان صنایع غذایی و بهداشت و ایمنی مواد غذایی در مقطع کارشناسی ارشد تألیف گردیده است.

به علت عدم وجود کتاب جامع و کامل در این خصوص سعی شده از طریق منابع علمی، مطابق با سرفصل ارائه شده، مطالبی در خصوص افزودنی‌های مواد غذایی و کاربرد آنها در مواد غذایی و فرمولاسیون جمع‌آوری و تألیف گردد. همچنین مثال‌هایی در خصوص کاربرد ترکیبات شیمیایی در فرمولاسیون و عملکرد آنها ارائه شده است.

این کتاب جهت دانشجویان کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، بهداشت و ایمنی مواد غذایی، تغذیه و رشته‌های مرتبط کاربرد خواهد داشت.

امید است این کتاب گامی کوچک در جهت پیشبرد علم و کمک به دانشجویان و علاقه‌مندان صنعت غذا مثمر ثمر واقع شود.

لطفاً نقطه نظرات خود را از طریق ایمیل

gmail.com@Habibi.mhnd56

a.kamali@ssu.ac.ir

با مؤلفین در میان بگذارد.

با احترام

مسعود حبیبی نجفی

علی اکبر کمالی اردکانی

آذر ۹۸