

最新化學工業大全

第十三冊

原著者

鈴木梅太郎 佐橋 佳一
桑 田 勉 西澤勇志 智
越智主一郎 近藤平三郎

譯述者

舒 貽 上

主編者

王雲五 周昌壽

商務印書館發行

中華民國二十五年九月初版

(66028M)

最新化學工業大全十五冊

全部實價國幣叁拾元
第十三冊實價國幣貳元肆角

外埠酌加運費匯費

版 權 所 有
翻 印 必 究

原 著 者	佐 橋 佳 一	越 智 主 一 郎
	鈴 木 梅 太 郎	西 澤 勇 志 智
	桑 田 勉	近 藤 平 三 郎
譯 述 者	舒 貽	上
主 編 者	周 王 昌	壽 五
	上 海	河 南 路
發 行 人	王 雲	五
	上 海	河 南 路
印 刷 所	商 務 印 書 館	
	上 海	各 埠
發 行 所	商 務 印 書 館	

(本書校對者 曹鈞石 陳敬衡 朱仁寶)
李家超 徐昌樞

0010₄ 主	0463₄ 謨	1020₀ 丁	10~可 223
10~要醋類之定量法 54	10~爾得氏反應 47	17~酮酸乙酯 528	44~塔寧 548
~要食物問題 197	0463₀ 諸	1022₇ 內	1064₇ 醇
0012₇ 痛	22~種氨基酸滋養上之意義 76	10~二噁脲 517	14~醯類催眠藥 507
77~風藥 388	0466₄ 諾	17~酮 438	91~類 392
0013₂ 瘡	10~瓦金 631	1023₂ 汞	~類之合成 398
82~創木酚 563	27~伊洛納 513	02~劑 568	1066₇ 醣
0022₇ 高	34~法修羅 568	24~化合物 556	10~醇 54
33~梁 178	~法蘇羅 556	1043₀ 天	30~之滋養之問題 111
71~壓密閉式空氣冷凍機 312	0762₀ 調	23~然果汁 268	91~類 44
0029₄ 麻	65~味料及嗜好品 213	~然果汁及人造果子露 268	~類之主要反應及性質 46
10~醇藥 483	1000₀ 一	~然果汁糖液 273	~類之研究概要 111
44~黃鹼 545	80~氣苯 385	~然脂肪之滋養 104	~類之化學研究近況 114
0041₄ 離	1010₀ 二	1030₀ 石	1068₀ 礦
33~心機式壓縮機 322	36~溴化乙烯 406	22~炭酸 408	26~泉 237
0080₀ 六	80~氯二氟甲烷 330	~炭法製甲酸 444	1071₇ 瓦
00~〇六 574	~氯化甲烷 484	46~棉 358	22~利多 511
0091₄ 雜	~氯苯 386	西	1111₀ 北
96~糧之利用法 205	~氯甲烷 333	77~醫藥品製造 481	80~美 548
0231₄ 託	~氧化碳之碳之昇華及固化 346	1031₃ 硫	1111₁ 非
32~派古可柯鹼 499	81~羥丁二酸 460	13~酸鹼石灰法製甲酸 444	17~那西汀 533
~派因類 498	1010₁ 三	1031₇ 醯	1111₇ 琥
0292₁ 新	80~氯乙醛 508	73~胺 511	16~珀酸 216
00~六〇六 576	~氯化乙烯 384	77~脲 511	~珀酸鈉 217
17~司梯波散 578	~氯甲烷 376	1032₀ 可	1166₁ 酯
34~波尼發 512	1010₃ 玉	00~立芬 512	17~及醯類 471
	60~蜀黍 180		
	1010₇ 亞		
	10~硫酸鈣 326		

1223。水		1364₇ 酸		~白素 9	~二酐二硝酐醴
44~蒸氣吸收機 295		11~酯 511		~白質 5	408
46~碳酸 465		65~味劑 258		~白質之定量法 28	~二酐醴 408
~碳酸衍生物 534		~味劑之種類 259		~白質之必要 67	~二酐苯二甲酐醴 407
50~中鹽類之種類與沈澱物生成之關係 238		1461₄ 酐		~白質之沈澱反應 6	~二酐 456
~中鹽類之種類與味之關係 237		10~酐 54		~白質之滋養價值決定法 67	~酐苯胺 533
		17~及嗣類 422		~白質之反應 6	11~酐 452
		1464₇ 醇		~白質之分解物 13	13~酸 447
1224₇ 發		50~素 58		~白質之分類 9	~酸及乙酐 447
22~利爾 513		~素之性質 59		~白質之着色反應 7	~酐醴 450
1241。孔		77~母發育之生機 135		~白銀 570	14~酐 428
80~普拉 526		1466₁ 酐		1723₂ 聚	19~酐 474
1260。副		13~酸 447		60~甲酐 427	22~種北美黃連素 548
77~腎素 543		1611₄ 理		1724₇ 及	94~酐 453
~腎素及其合成 158		46~想的完全冷凍機 810		12~水合三氯乙酐 608	95~快 483
1268。碳		1613₂ 環		1761。礪	1862₇ 酐
13~酸酐制木酐 563		23~狀氨基酸 16		67~眠藥類 509	14~酐 566
~酸酐 242		1623。強		91~類 509	91~類 408
~酸酐 330		40~力濾過法 240		1762。砂	1962。砂
~酸酐一般性質 246		1713。蛋		13~酸氧化鋁吸著劑 301	77~層濾過法 240
~酸酐之發生 347		26~白酐 12		司	1963。酐
~酸酐之製造 242		~白之化學化學的問題 84		02~託法索 576	~ 474
~酸酐之性質 246		~白之化學構造 84		24~徒撒爾氏法 28	2010₄ 重
~酸酐對於水之溶解度 247		~白之滋養價值與其氨基酸含量之關係 187		酐	10~要乙酐醴 451
~酸酐與碳酸發作用以製造碳酸酐 242		~白之滋養問題 85		10~酐 54	2021₄ 往
~酸水之製造 249				1771。乙	31~返活塞桿式壓縮機 320
24~化氫之氯取代物 371				10~二酐 402	2030₇ 乏
					47~奴多夢 521
					2030。香
					44~燕 184
					95~精 262

2071 ₄ 毛	2277 ₀ 山	2421 ₀ 化	白
02~麝 358	44~蕎麥 222	77~學的殺菌法 241	10~天然噴出氣體探
44~地黃葉製藥 554		~學治療藥 562	取碳酸酐 245
2123 ₁ 卡	2290 ₀ 利	2454 ₁ 特	~醇發酵之副產物
10~爾諾式循環 303	34~法諾爾 591		採取碳酸酐
49~狄啞啞 553	40~索爾 563	02~託拿 511	246
2124 ₇ 優	77~用液體或固體之	77~隆麥氏反應 46	40~來水 236
87~洛託品 565	蒸發熱生成低	2467 ₀ 甜	93~燃燒氣體或由碳
~洛色列克坦B 599	溫法 292	65~味原料 252	酸鹽之分解以
40~奎寧 582	~尿藥 556	2496 ₁ 結	製造碳酸氣 244
44~苦平 586	~尿素 558	80~合醫藥品類 523	2643 ₀ 吳
2191 ₀ 紅	2310 ₁ 奎	2510 ₀ 生	44~黃素胺 541
44~蘿蔔色素之構造 137	10~醣類 45	14~植腺素 159	2710 ₀ 血
2221 ₄ 催	2322 ₇ 偏	~植腺嘧啶 159	13~球素 10
67~眠藥及鎮靜藥 507	17~蛋白質 12	16~理的必要無機物	27~色素 11
2224 ₀ 低	2324 ₀ 代	質之分離定量	2720 ₇ 多
36~溫之生成 286	50~表的酵素之分離	法 56	39~迷臥爾 509
2224 ₇ 變	法 61	44~薑 222	2725 ₂ 解
12~形蛋白質 9	71~馬安耳 572	~葉中之蛋白 185	44~熱藥 527
2241 ₀ 乳	2325 ₀ 俄	75~體蛋白質之特異	2725 ₇ 伊
13~酸 459	02~託仿 502	性 68	17~司替金 559
90~精 51	2360 ₀ 台	2522 ₇ 佛	44~薩生 560
2273 ₂ 製	2365 ₀ 鹹	60~羅拿匹拉米薑 525	50~拉宋 577
32~冰 336	12~水 334	77~隆塔 516	2732 ₇ 烏
~冰廠之圖樣 337	2396 ₁ 縮	2591 ₇ 純	50~拉坦 511
~冰用水 336	80~氨酸蛋白質 12	71~脂肪之滋養價值 98	2733 ₀ 魚
34~造蛋白滋養品之	2412 ₇ 動	2600 ₀ 白	10~石脂 568
基本研究 67	27~物色素 279	90~米 170	40~肉蛋白 167
	44~植物性食物之總	~米之增產法 205	2760 ₁ 蔣
	評 190	~米之毒素 197	35~油之香氣 230
		~米食與腳氣病菌 202	

2760₃ 魯	理的作用 123	冷凍法 303	~涼飲料用水之潔淨法 239
24~他命 541	~量無機成分之測定及檢出法 56	3213₄ 沃	3513₂ 濃
90~米那 520	3010₁ 空	00~度爾 567	23~縮果汁 272
2760₄ 各	80~氣式冷凍機 311	3216₄ 活	3516₀ 油
22~種蛋白質之分離法 9	3023₂ 家	40~力素A 137	71~脂及類脂質類之分類 85
~種食物中之活力素量比較 162	00~庭冷藏庫與溫度 350	~力素B 139	~脂類之理化學的性質決定法 37
~種精製蛋白質之滋養價值 74	~庭用冷凍機 350	~力素B ₁ 之結晶 131	~脂類之含熱量 12
2771₇ 色	~庭用吸收式冷凍機 353	~力素B ₂ 之精製 134	~脂類成分之分離研究法 38
12~列克坦及其衍生物 593	~庭用壓縮式冷凍機 351	~力素D 143	3519₆ 凍
50~素類醫藥 587	3040₄ 安	~力素E 150	41~板式製冰法 339
2791₀ 組	26~息香酸 469	~力素E之提製法 151	84~罐式製冰法 349
23~纖胺 541	48~梯摩山 578	~力素E之簡單實驗法 152	3520₉ 速
2791₇ 絕	55~替列普羅 566	~力素G 149	35~凍法 367
27~綠材料 356	~替比林 527	~力素G之構造 149	3613₄ 溴
~綠材料之性能 359	~替比林衍生物 527	~力素及腺內分泌問題 129	60~異戊酸脲 516
~綠材料必具之條件 356	3080₆ 實	~力素類含有量測定法 160	3714₇ 沒
44~熱壓縮及絕熱膨脹 305	77~際冷凍機運用之適溫度 318	3410₀ 對	80~食子酸 416
2793₂ 綠	~際所可消費之純功 309	44~苯二酚 414	~食子酸之製造 417
44~茶之香氣 228	3116₀ 酒	3430₆ 造	凝
2821₁ 作	10~石酸 259	27~血成分之提製法 159	98~粉纖維素等類 51
33~溶劑之酯 471	~石酸 459	3512₇ 清	3718₁ 凝
38~冷劑之固態碳酸 345	30~之香氣 228	30~涼飲料 233	60~固蛋白質 12
2824₀ 微	3126₆ 福	~涼飲料水之色料 279	3718₂ 次
60~量無機成分之生	10~爾摩法 30	~涼飲料用水 236	37~沒食子酸鹼 572
	3133₂ 憑		
	44~藉機械的工作之		

3811₇ 汽		~蒜洋葱 221	4030₀ 木		葡
71~壓縮法 313		77~風子油 565	94~料 358		44~葡糖 46
~壓縮法所用資料之種類 313		~風子油及其衍生物 665	4090₃ 索		~葡糖 253
~壓縮法所用資料之熱力學的條件 314		4010₄ 奎	25~佛拿 510		4422₈ 芥
~壓縮法所用資料在實用上之諸種條件 319		04~諾索 594	4094₆ 樟		17~子油 219
3813₂ 滋		4016₁ 培	72~腦 550		4423₁ 蔗
80~養價值之測定方法與實例 71		21~卡因 505	4098₂ 核		90~糖 51
~養品偏重蛋白質問題 167		47~奴可通 520	17~蛋白質 11		~糖 252
3813₇ 冷		4020₇ 麥	~蛋白質等 32		4423₄ 苯
02~劑 288		44~芽糖 51	4310₀ 式		60~甲酸 469
35~凍 285		~芽糖 253	10~油類 44		73~胺衍生物 532
~凍劑之性質 325		4021₆ 克	4392₁ 樟		75~胍 528
~凍及冷藏 285		22~利索干 571	44~檸檬 260		4423₈ 狹
44~藏 315		44~勒達爾氏法 28	~檸檬 462		80~普羅輝 536
~藏庫內之裝管法 363		60~羅拉民——T 566	4411₁ 非		4428₆ 賴
~藏倉庫之構築 361		4022₇ 肉	32~沃斯素 499		60~果酸 251
3815₇ 海		31~汁 213	4411₂ 范		~果酸製法 215
40~索方 540		37~浸汁 213	42~斯頓克氏法 29		~果酸可為食鹽之代用品 216
3824₇ 複		希	4416₄ 落		4433₁ 熱
80~合蛋白質 9		17~司他命 541	44~花生 183		30~之絕緣 356
4003₀ 大		40~克色同 552	4421₄ 薩		67~唧筒之理論 303
10~豆 176		80~普拿 526	22~利甘 556		燕
44~蒜油之製造法 222		有	27~各坦 561		40~麥 182
		42~機酸類 215	60~羅 535		4440₆ 草
		~機酸類 441	~羅芬 536		13~酸 156
		4060₀ 古	4422₇ 芳		4443₀ 莫
		41~阿鹼代用品 500	20~香味 252		10~爾氏反應 46
		4060₁ 吉			
		10~爾式壓縮機 322			

4462₁ 苛	4762₀ 胡	5502₇ 弗	80~氯乙烷 383 ~氯化碳 379
50~拉命 554	47~椒 223	80~金 587	6022₇ 易
4477₀ 甘	4841₇ 乾	5504₃ 轉	36~混入用水中之微 生物與其影響 238
34~凌氏法 28	27~煙之美味 218	24~動壓縮式壓縮機 320	6033₁ 黑
65~味成分之一二例 219	5060₀ 中	5560₃ 替	40~毒 182
4480₁ 其	10~一種鹽與冰雪合 成之冷劑 290	50~拉命 542	44~芥子酸鉀製造法 220
24~他之氯取代物 390	~二種以上之鹽類 與冰雪合成之 冷劑 291	5608₁ 提	~芥子油製法 221
~他之銨製藥 572	19~硝酸銨與水而成 之冷劑 288	32~淨烯黏之精油製 法 282	6043₀ 因
4490₁ 茶	44~苯磺酸製酚法 408	5708₁ 擬	44~熱之直接使用而 生成低溫法 294
28~鹼 552	60~甲鹽鈉製造甲鹽 445	28~似蛋白質 10	6050₀ 甲
葉	80~氯化鈣與冰雪合 成之冷劑 290	5708₂ 軟	13~酸 441
10~爾朋 582	~氯苯製酚法 410	40~木質板 357	14~酸 422
4491₇ 植	5101₁ 輕	5815₃ 蟻	~酸衍生物 565
27~物色素 279	33~瀉劑 559	13~酸 441	23~狀腺酸及其合成 法 157
4492₇ 梓	5290₀ 刺	14~酸 422	93~烷醇 392
44~甘露糖 48	38~激交感神經藥 541	~酸溶液 422	6060₄ 固
4524₃ 慈	5304₇ 拔	6010₀ H	21~態碳酸 345
17~蛋白質 10	40~力山 512	10~耳曼寧 592	~態碳酸之生成 348
4600₀ 加	5320₀ 戊	90~常食品中之蛋白 滋養價值 167	75~體溶化而生低溫 286
65~味料及香料 251	10~醋 50	6014₇ 最	圖
4692₇ 棉	5500₀ 井	32~近之蛋白研究 84	02~託卡因 505
17~子 184	12~水 237	~近之油脂化學研 究 90	6080₁ 異
4744₀ 奴		6021₀ 四	10~內基丙烯基丙二 酸鹽 519
25~佛卡因 502		15~碘吡咯 567	

6090₄ 果	~啡鹼 555	7126₁ 脂	7722₇ 鴉
17~子香精之調合 285	6650₆ 單	70~肪及類脂質 35	22~片植物鹼之製法 486
34~汁之製法 269	10~醣類 44	~肪之定量法 35	
~汁之保存法 271	25~純蛋白質 9	~肪滋養品製造之基本的研究 90	7723₂ 豚
~汁之成分 268	6704₇ 吸	7132₇ 馬	21~衍生物 531
90~糖 263	28~收式 294	88~鈴薯 185	7727₂ 屈
~糖 49	80~入麻醉藥 483	7171₁ 匹	22~利帕弗拉賓 589
~糖液 274	7022₇ 防	50~拉米蠶 529	7744₁ 開
6101₀ 吡	00~腐藥 562	7222₂ 膨	08~放循環式空氣冷凍機 311
75~胂 538	7121₄ 壓	71~脹機內所得功之量 308	7760₁ 醫
6102₇ 嗎	23~縮機理論上之大 小算法 318	7226₁ 后	44~藥品製造工業 499
61~啡可待因之分離 487	~縮機之種類 319	71~馬託品 499	~藥品之起源 499
6109₁ 噤	~縮所需之功 306	7523₂ 胰	7760₇ 間
68~噤衍生物 556	7122₀ 阿	27~島素之結晶 154	44~苯二酚 415
6204₇ 噁	02~託方 589	7529₀ 陳	7772₀ 卵
77~開因 496	17~司匹靈 535	4~乾酪胺 542	19~磷脂蛋白質 11
6240₀ 別	34~達蒙 513	7570₇ 肆	即
10~爾阿布洛池爾 599	~達林 515	10~醣類 45	18~酚 408
6401₀ 吐	40~力司脫爾 567	7722₀ 用	7780₁ 興
47~根植物鹼 587	~布洛池爾 600	10~二乙酸亞乙酯製乙酐法 455	40~舊藥 550
6503₀ 味	~奈西辛 501	81~氯化硫鹽製乙酐法 452	7810₇ 鹽
64~喃甲醛 434	53~威爾丁 485	~氯化硫製乙酐法 454	91~類溶解而生低溫 286
6509₀ 味	55~弗利多爾紫 588	7722₂ 膠	8000₀ 人
77~覺 251	80~普託金 586	23~狀砂砂吸着法 299	34~造果子露 274
95~精 215	7124₀ 肝		
6600₀ 咖	35~油活力素A 130		
61~啡 223	74~癩之造血成分 159		
	7124₇ 厚		
	22~紙板 368		

8010 ₉ 金	8043 ₀ 美	8822 ₇ 第	9960 ₆ 營
20~雞納 561	40~古落莎 568	10~三戊醇 507	80~養所需無機成分 54
~雞納酸 538	~索坦 536	9022 ₇ 常	X射線造影藥 594
~雞納植物酸 570	8030 ₁ 合	80~食白米之可否 197	
8011 ₇ 氮	53~成酒 228	9030 ₄ 米	
17~取代物總說 371	普	47~格來寧 555	
~乙醇 406	21~他葛 570	48~梯加爾 568	
~乙烷 329	50~拉司摩金 582	9096 ₇ 糖	
~乙烷 485	8030 ₁ 合	30~液之製造 253	
20~仿 376	19~磷蛋白質 11	~液之淨潔法 256	
~仿 484	90~糖蛋白質 11	~液之性質 257	
24~比苯 387	8073 ₂ 食	9101 ₆ 恒	
44~茶 388	27~物之化學組成分大要及研究法 5	33~溫壓縮及恒溫膨脹 305	
60~甲烷 327	~物滋養物及調味料 1	9148 ₆ 類	
~甲烷 374	~物中之無機主成分 119	28~似非那西汀之製品 534	
氮	77~用香料 231	9489 ₄ 煤	
44~基苦普列因衍生物 585	~着色料 231	20~焦油色素 260	
80~氧北鈉法製甲酸 443	8151 ₁ 經	9592 ₇ 精	
8022 ₇ 分	10~丙酸 450	9722 ₇ 鄰	
27~解乳糖 49	8418 ₁ 鎮	44~苯二酚 416	
8033 ₁ 無	00~痛藥 485	~苯三酚 416	
42~機成分之生理的價值 119	8513 ₆ 鏈	~苯三酚之製造 418	
~機成分之定量法 56	23~狀氨基酸 13		
8041 ₇ 氮	8716 ₄ 鋸		
~ 325	77~屠 358		
44~基酸製法 23			
~基酸之定量法 20			
~基酸之味 214			
~基甲酸乙酯 511			
67~吸收機 208			

最新化學工業大全 第十三冊

目 次

食物滋養物及調味料

(鈴木梅太郎・佐橋佳一)

第一章 緒言	1
第二章 食物之化學組成分大要及研究法	5
第一節 蛋白質	5
1. 蛋白質之反應	6
2. 蛋白質之分類	9
3. 各種蛋白質之分離法	9
4. 蛋白質之分解物	13
5. 氨基酸之理化學的性質	21
6. 氨基酸製法	23
7. 蛋白質之定量法	28
8. 氨基酸之定量法	29
9. 核蛋白質等	32
第二節 脂肪及類脂質	35
1. 脂肪之定量法	35

2. 油脂及類脂質類之分類·····	35
3. 油脂類之理化學的性質決定法·····	37
4. 油脂類成分之分離研究法·····	38
5. 油脂類之含熱量·····	42
第三節 醣類·····	44
1. 醣類之主要反應及性質·····	46
2. 主要醣類之定量法·····	54
第四節 無機成分·····	54
1. 無機成分之定量法·····	56
2. 生理的必要無機物質之分離定量法·····	56
3. 微量無機成分之測定及檢出法·····	56
第五節 酵素·····	58
1. 酵素之性質·····	59
2. 酵素之種類·····	59
3. 二三代表的酵素之分離法·····	61
第三章 製造蛋白滋養品之基本研究·····	67
第一節 蛋白質之滋養價值決定法·····	67
1. 蛋白質之必要·····	67
2. 生體蛋白質之特異性·····	68
第二節 滋養價值之測定方法與實例·····	71
第三節 各種精製蛋白質之滋養價值·····	74
第四節 諸種氨基酸滋養上之意義·····	76

第五節 最近之蛋白研究.....	84
1. 化學的問題.....	84
2. 滋養的問題.....	85
第四章 脂肪滋養品製造之基本的研究	90
第一節 最近之油脂化學研究.....	90
第二節 純脂肪之滋養價值.....	93
第三節 脂肪爲食物中絕對必要之物耶.....	97
第四節 諸食物中天然脂肪之滋養價值與實驗結果	104
1. 天然油脂(蠟)之滋養	105
2. 天然油脂(甘油化物)之滋養試驗	108
第五章 醣類之研究概要.....	111
第一節 關乎滋養之問題	111
第二節 醣類之化學研究近況	114
第六章 無機成分之生理的價值	119
第一節 食物中之無機主成分	119
第二節 微量無機成分之生理的作用	123
1. 錳	123
2. 銅	124
3. 矽酸	125
4. 碘	126
第七章 活力素及腺內分泌問題.....	129
第一節 活力素 B	130

1. 活力素 B ₁ 之結晶	131
2. 活力素 B ₂ 之精製	134
3. Bioa	135
4. 活力素 B之生理作用	136
第二節 活力素 A	137
1. 紅蘿蔔色素之構造	137
2. 肝油活力素 A	139
3. 活力素 A製造法	142
第三節 活力素 D	143
第四節 活力素 C	149
第五節 活力素 E	150
第六節 腺內分泌物	154
第七節 活力素類含有量測定法	160
第八節 各種食物中之活力素量比較	162
第八章 滋養品偏重蛋白問題	167
第一節 日常食品中之蛋白滋養價值	167
1. 魚肉蛋白	167
2. 白米	170
3. 小麥	173
4. 大豆	176
5. 高粱	178
6. 玉蜀黍	180

7. 大麥	181
8. 燕麥及黑麥	182
9. 落花生	183
10. 棉子	184
11. 香蕉	184
12. 馬鈴薯	185
13. 生葉中之蛋白	185
第二節 蛋白之滋養價值與其氨基酸含有量之關係述要	187
第三節 動植物性食物之總評	190
第九章 主要食物問題	197
第一節 常食白米之可否	197
1. 白米之毒素	197
2. 白米食與腳氣病菌	202
第二節 白米之增產法與雜糧之利用法	205
第十章 調味料及嗜好品	213
1. 肉汁(肉浸汁)	213
2. 氨基酸之味	214
3. 有機酸類	215
4. 乾鰹之美味	218
5. 甘味成分之一二例	219
6. 芥子油	219
7. 山萵菜	222

8. 生薑	222
9. 胡椒	223
10. 茶、咖啡、可可	223
11. 合成酒及酒之香氣	228
12. 醬油之香氣	230
13. 食用香料	231
14. 食用色素	231

清涼飲料

(桑田勉)

第一章 緒論	233
第二章 清涼飲料用水	236
第一節 用水之種類與其性質	236
1. 總說	236
2. 自來水	236
3. 井水	237
4. 礦泉	237
第二節 用水中所存物質及於製品之影響	237
1. 水中鹽類之種類與味之關係	237
2. 水中鹽類之種類與沉澱物生成之關係	238
3. 易混入用水中之微生物與其影響	238
第三節 清涼飲料用水之潔淨法	239

1. 砂層濾過法	240
2. 強力濾過法	240
3. 化學的殺菌法	241
第三章 碳酸酐	242
第一節 碳酸酐之製造	242
1. 碳酸鹽與碳酸發生作用藉以製造碳酸酐之方法	242
2. 自燃燒氣體或由碳酸鹽之分解以製造碳酸氣之方法	244
3. 自天然噴出氣體採取碳酸酐之方法	245
4. 自醇發酵之副產物採取碳酸酐之方法	246
第二節 碳酸酐之性質	246
1. 碳酸酐之一般性質	246
2. 碳酸酐對於水之溶解度	247
第三節 碳酸水之製造	249
第四章 加味料及香料	251
第一節 總說	251
第二節 甜味原料	252
1. 蔗糖	252
2. 葡萄糖	253
3. 果糖	253
4. 麥芽糖	253
第三節 糖液之製造	253
第四節 酸味劑	258