

<<食品添加剂应用技术>>

图书基本信息

书名：<<食品添加剂应用技术>>

13位ISBN编号：9787030282194

10位ISBN编号：7030282191

出版时间：2010-7

出版时间：科学

作者：江建军

页数：242

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>

## &lt;&lt;食品添加剂应用技术&gt;&gt;

## 前言

为认真贯彻落实教育部《关于全面提高高等职业教育教学质量的若干意见》中提出“加大课程建设与改革的力度，增强学生的职业能力”的要求，适应我国职业教育课程改革的趋势，我们根据食品行业各技术领域和职业岗位（群）的任职要求，以“工学结合”为切入点，以真实生产任务或（和）工作过程为导向，以相关职业资格标准基本工作要求为依据，重新构建了职业技术（技能）和职业素质基础知识培养两个课程系统。

在不断总结近年来课程建设与改革经验的基础上，组织开发、编写了高等职业教育食品类专业教材系列，以满足各院校食品类专业建设和相关课程改革的需要，提高课程教学质量。

食品添加剂是食品生产中最活跃、最有创造力的因素。

食品添加剂已经成为现代食品工业不可缺少的一部分，对推动食品工业的发展起着十分重要的作用。在食品加工制造过程中使用食品添加剂，既可以使加工的食品色、香、味、形及组织结构俱佳，还能增加食品营养成分，防止腐败变质，延长食品保存期，便于食品加工、便于改进食品加工工艺、提高食品生产效率。

但是，近年来食品添加剂也是食品安全方面出问题最多的因素，造成许多不卫生和不安全的“问题食品”甚至被称为“杀人食品”，苏丹红和三聚氰胺就是典型的例子，以至于让人们以为食品添加剂都是不安全的。

总结起来问题出在这几方面：一是为达到牟利目的，把非食用物质作为食品添加剂非法地加到食品中去；二是不按《食品添加剂使用卫生标准》正确使用食品添加剂；三是超范围、超剂量地滥用添加剂。

要解决这些问题，我们认为最重要的还在于普及食品添加剂使用的基础知识和应用技术，才能保证食品的安全卫生，保证人民身体健康，适应食品工业的飞速发展和日益广泛发展的食品：国际贸易的需要。

因此食品类专业的学生学习和掌握食品添加剂的知识是非常重要和十分必要的。

本书是“普通高等教育‘十一五’国家级规划教材”。

全书结合我国食品添加剂的标准和使用情况，重点介绍了食品添加剂的定义、性质、使用方法、应用范围与剂量，以及食品添加剂的使用实例、使用时的注意事项等有关知识。

我们力求将此书编写成为一本通俗易懂的、实用型的普及食品添加剂应用知识的书，让它既可作为高、中等职业院校食品类专业学生的教科书，又可以作为食品企业技术人员的参考书，还能成为普通消费者了解食品添加剂知识的科普书。

参加本书编写的都是多年从事食品添加剂教学科研和应用实践的老师，有四川工商职业技术学院江建军、李剑；江苏食品职业技术学院陆正清；漯河职业技术学院王林山；连云港师范高等专科学校贾润红；沈阳师范大学职业技术学院任建军；山西轻工职业技术学院李珍；湖北轻工职业技术学院付三乔；呼和浩特职业学院王利民。

江建军任主编并负责全书的统稿工作，王林山、付三乔、任建军担任副主编，并参加统稿工作。

## <<食品添加剂应用技术>>

### 内容概要

本书结合我国食品添加剂的标准和使用情况，重点介绍了食品添加剂的定义、性质、使用方法、应用范围与剂量，以及食品添加剂的使用实例、使用时的注意事项等有关知识。并对一些天然食品添加剂的应用以及食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂做了相关的介绍。

本书为普通高等教育“十一五”国家级规划教材，既可作为高、中等职业院校食品类专业学生的教科书，又可作为食品企业技术人员的参考书，还可作为普通消费者了解食品添加剂知识的科普书。

## <<食品添加剂应用技术>>

### 书籍目录

前言第1章 食品添加剂及其安全使用 1.1 食品添加剂的概念和作用 1.2 食品添加剂的分类和要求 1.3 食品添加剂的卫生管理 1.4 食品添加剂许可使用品种的国际化倾向 1.5 食品添加剂的安全使用 1.6 食品添加剂的发展展望第2章 食品防腐剂 2.1 防腐剂的分类、使用范围与影响防腐效果的因素 2.2 常用的防腐剂 2.3 天然防腐剂第3章 食品抗氧化剂 3.1 概述 3.2 油脂抗氧化剂 3.3 天然食品抗氧化剂 3.4 脱氧剂第4章 食品着色剂 4.1 概述 4.2 人工合成食用着色剂 4.3 食用天然着色剂第5章 食品护色剂与漂白剂 5.1 护色剂 5.2 漂白剂第6章 食品香味剂 6.1 食用香料 6.2 食用香精 6.3 食用香料和香精在食品中的应用及注意事项 6.4 食用香料的安全性第7章 食品调味剂 7.1 增味剂(鲜味剂) 7.2 酸度调节剂 7.3 甜味剂第8章 食品乳化稳定剂 8.1 乳化剂 8.2 增稠剂 8.3 稳定凝固剂第9章 膨松剂 9.1 碱性膨松剂 9.2 复合膨松剂第10章 食品酶制剂 10.1 概述 10.2 淀粉酶 10.3 蛋白酶 10.4 其他酶制剂第11章 食品营养强化剂 11.1 概述 11.2 维生素类 11.3 氨基酸类 11.4 无机盐类第12章 其他食品添加剂 12.1 水分保持剂 12.2 消泡剂 12.3 被膜剂 12.4 抗结剂 12.5 胶姆糖基础剂 12.6 面粉处理剂第13章 食品加工助剂 13.1 溶剂 13.2 助滤剂、吸附剂 13.3 其他第14章 食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂 14.1 食品中可能违法添加的非食用物质 14.2 食品中易滥用的食品添加剂第15章 食品添加剂在食品中的应用 15.1 食品添加剂在面粉及焙烤制品中的应用 15.2 食品添加剂在肉制品中的应用 15.3 食品添加剂在饮料制品中的应用 15.4 食品添加剂在绿色食品中的应用 15.5 功能性食品添加剂在食品工业中的应用主要参考文献主要参考网站

## &lt;&lt;食品添加剂应用技术&gt;&gt;

## 章节摘录

食物是经口摄人能为人体提供营养素的物质，其基本功能是维持人类生存。

广义的食品就是食物，而狭义的食品是指通过加工制造的食物。

在食品的加工制造中为了改善食品的品质和色、香、味以及为防腐及加工工艺的需要，加入少量天然或合成的物质，这些物质就是食品添加剂。

随着人民生活水平的不断提高，人们对食品的要求也不断提高，食品添加剂便随着食品工业发展而逐步使用和发展起来。

食品添加剂作为食品工业中不能缺少的一个重要部分，被认识的历史还不长，但是人们实际使用食品添加剂的历史却源远流长。

在人类发现使用火的同时，人们就与食品添加剂结下了不解之缘。

当时，人们不仅发现用火烤熟的兽、禽肉更好吃，而且发现烧烤之后有些食物能保存较长时间。

这其实就是因为食物经过烟熏之后，烟中的酸类、酚和醛类等成分对食物的防腐、抗氧化、保存起了重要的作用，只不过在当时人们不可能认识到这些而已。

中国传统的点制豆腐用的凝固剂盐卤，在距今1800多年前的东汉时期就已有使用，并一直流传至今；北魏时期的《齐民要术》中就记载过从植物中提取天然色素的方法；800年前的南宋时期就将亚硝酸盐用于腊肉生产，后来传到欧洲。

食品添加剂在食品加工中扮演着重要角色，虽然在食品成分中只占0.01%~0.1%，但对改善食品的色、香、味，调整食品营养结构、改善食品加工条件、延长食品保存期发挥着重要作用。

随着食品工业在世界范围内飞速发展和化学合成技术的进步，食品添加剂品种不断增加，产量持续上升。

全世界食品添加剂品种多达25000种，其中80%为香料，直接使用的3000~4000种。

常见的食品添加剂有600~1000种。

在FDA公布的食品添加剂名单中，有近3000种；日本使用的食品添加剂约有2000多种；欧共体允许使用的有约2000种。

我国允许使用的食品添加剂有2000多种。

但是，人们在食品添加剂的使用和对食品添加剂的认识中存在着一些误区。

一方面，人们对食品添加剂的安全性持怀疑态度，总认为它对人体有毒，甚至望而生畏。

正由于人们对食品添加剂的偏见，以至于一些食品生产商也迎合消费者的口味，其产品中实际含有添加剂却在商标中注上“不含任何添加剂”字样。

这给人们的感觉似乎是食品添加剂都有很大毒性，食品中含有就不安全，不含就安全可靠。

正是由于这样的误导造成了有一些消费者谈到食品添加剂就害怕，认为凡是含有食品添加剂的食品就不是好食品，对我国的食品工业造成了不良的影响。

其实，食品中含添加剂未必就不安全，不含则未必就安全。

另一方面，食品的生产及实际生活中又需要和依赖食品添加剂。

如为了改进食品风味，改善食品感官性状，引起食欲需要加调味剂、着色剂、香精、香料、膨松剂等。

为了防止腐败变质，确保食用者的安全与健康，减少食品中毒的现象，食品需要加入防腐剂。

<<食品添加剂应用技术>>

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>