第一图书网, tushu007.com

<<食品添加剂>>

图书基本信息

书名：<<食品添加剂>>

13位ISBN编号：9787122023643

10位ISBN编号：7122023648

出版时间：2008-5

出版时间：化学工业出版社

作者：李凤林，黄聪亮，余蕾 编

页数：234

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

第一图书网, tushu007.com

内容概要

本书是根据我国高等院校食品专业的教学特点，结合我国目前食品添加剂发展的实际情况进行编写的。
全书共分13章，系统阐述了食品添加剂的定义、分类及发展状况、选用原则及各种食品添加剂的使用原理、性状、性能、安全性、制法、质量指标和用途，参照《中华人民共和国食品添加剂使用卫生标准》（GB 2760—1996）的分类方法，主要包括食品乳化剂、食品增稠剂、食品防腐剂、食品抗氧化剂、食品着色剂、食用香料香精、食品调味剂、食品护色剂和漂白剂、营养强化剂、食品用酶制剂及其他食品添加剂。
本书内容丰富、通俗易懂、可读性强，适合作为各大专院校、高等职业院校食品相关专业的教材，亦可作为食品生产企业、食品科研机构有关人员的参考书。

<<食品添加剂>>

书籍目录

第一章 食品添加剂概论第一节 食品添加剂的定义和分类一、食品添加剂的定义二、食品添加剂的分类第二节 食品添加剂的作用及选用原则一、食品添加剂在食品生产中的作用二、食品添加剂的危害问题三、食品添加剂的选用原则第三节 食品添加剂的毒理学评价一、食品添加剂毒理学评价的内容和方法二、毒性试验的四个阶段和内容三、食品添加剂毒理学评价程序第四节 食品添加剂的使用标准一、每日允许摄入量（ADI）二、食品中最高允许量三、各种食品中的使用标准四、苯甲酸计算简例第五节 食品添加剂的发展历史、现状与趋势一、食品添加剂的发展历史二、食品添加剂的现状三、食品添加剂的发展趋势第六节 食品添加剂的名称、编码及缩略语一、名称二、编码三、缩略语第二章 食品乳化剂第一节 概述一、乳化剂的分类二、乳化剂的作用机理三、各种乳化剂在食品加工中的主要作用四、使用乳化剂的注意事项第二节 几种常用食品乳化剂第三章 食品增稠剂第一节 概述一、增稠剂的特性与分类二、增稠剂在食品加工中的作用三、增稠剂的发展现状和趋势第二节 动物来源的增稠剂第三节 植物来源的增稠剂第四节 微生物来源的增稠剂第五节 其他来源的增稠剂第四章 食品防腐剂第一节 概述一、食品防腐剂的分类二、微生物引起的食品变质三、防腐剂的抗菌原理第二节 几种常用食品防腐剂第三节 其他防腐剂简介第四节 食品防腐剂的合理使用一、食品防腐剂的使用范围及使用量二、使用注意事项第五章 食品抗氧化剂第一节 概述一、抗氧化剂的定义二、抗氧化剂的分类三、油脂酸败及脂肪的自动氧化四、抗氧化剂的作用机理五、抗氧化剂使用注意事项第二节 油溶性抗氧化剂第三节 水溶性抗氧化剂第四节 兼溶性抗氧化剂第六章 食品着色剂第一节 概述一、色素的颜色与结构的关系二、食用着色剂的分类第二节 人工合成着色剂一、几种常用人工合成着色剂二、人工合成着色剂的一般性质三、使用人工合成着色剂的注意事项第三节 食用天然着色剂一、几种常用食用天然着色剂二、其他食用天然着色剂简介三、食用天然着色剂的特点四、食用天然着色剂的毒理评价及使用 注意事项第七章 食用香料、香精第一节 概述一、香气和香味的关系二、香料、香精的化学结构三、香料、香精的使用功效四、香料、香精的使用原则五、香料、香精的安全性评价第二节 食用香料一、食用香料的分类二、天然香料三、合成香料第三节 食用香精一、食用香精的组成二、食用香精的分类三、液体香精四、固体香精五、食用香精的调香第八章 食品调味剂第一节 概述一、味觉与嗅觉的关系二、食品调味剂的分类第二节 甜味剂一、甜味剂的味感与化学结构的关系二、化学合成甜味剂三、天然甜味剂四、天然物的衍生物甜味剂第三节 酸味剂一、酸味与酸味剂分子结构的关系二、酸味剂在食品中的作用三、常用酸味剂四、其他酸味剂第四节 鲜味剂一、氨基酸类鲜味剂二、核苷酸类鲜味剂三、其他鲜味剂第九章 食品护色剂和漂白剂第一节 护色剂一、食品护色剂的作用机理二、食品护色剂的安全问题三、亚硝酸盐类护色剂四、硝酸盐类护色剂五、护色助剂第二节 漂白剂一、亚硫酸盐的作用二、使用亚硫酸盐类漂白剂的注意事项三、几种常见的还原型漂白剂第十章 膨松剂第一节 碱性膨松剂第二节 酸性膨松剂第三节 复合膨松剂一、复合膨松剂的组成二、复合膨松剂原料中的酸性物质三、复合膨松剂的配制第四节 生物膨松剂第十一章 营养强化剂第一节 概述一、食品营养强化剂的概念及种类二、食品营养强化剂的作用三、食品营养强化的基本原则第二节 维生素类营养强化剂第三节 氨基酸及含氮化合物类营养强化剂第四节 无机盐类及脂肪酸类营养强化剂一、钙盐类二、铁盐类三、碘盐类四、硒盐类五、锌盐类六、铜盐类七、脂肪酸类第十二章 酶制剂第一节 概述一、酶的组成及催化特性二、影响酶作用的因素三、食品酶制剂的研究进展第二节 食品酶制剂的安全性一、食品酶制剂的安全性问题二、食品酶制剂的安全性要求三、食品用酶制剂安全评价程序四、食品用酶制剂生产使用卫生规定第三节 淀粉酶一、常用淀粉酶二、其他淀粉酶第四节 蛋白酶一、常用蛋白酶二、其他蛋白酶第五节 其他酶制剂第十三章 其他食品添加剂第一节 消泡剂第二节 酸碱剂第三节 被膜剂第四节 水分保持剂和面粉处理剂一、水分保持剂二、面粉处理剂第五节 稳定和凝固剂第六节 抗结剂第七节 胶姆糖基础剂第八节 助滤剂第九节 其他参考文献

章节摘录

第一章　食品添加剂概论　　食品是人们生活的必需要素，“民以食为天”这个道理是人所共知的。
随着人民生活水平的提高和生活节奏的加快，人们对饮食提出了越来越高和越来越新的要求。
一方面要求色、香、味、形俱佳，营养丰富；另一方面要求食用方便，清洁卫生，无毒无害，确保安全；此外，还要求适应快节奏和满足不同人群的消费需要。
上述这些构成了促进食品工业发展的外部因素，而食品加工制造技术、食品原料和食品添加剂则构成了促进食品工业发展的内部因素。
其中，食品添加剂是最活跃的因素，被誉为现代食品工业的灵魂。
第一节　食品添加剂的定义和分类　　一、食品添加剂的定义　　食品添加剂（food additives）通常是人们为了改善食品质量和保持或提高营养价值，在食品加工或贮藏过程中添加的少量天然或合成的物质。
食品添加剂可以增强营养，改善色、香、味或质地，方便加工，延长货架期，使消费者更容易接受。
它们具有某些特定的功能，既可以是单一成分，也可以是混合物。
有关食品添加剂的定义，由于各国及地区饮食习惯、加工方法、使用范围和种类的差异，因此在定义上有所不同。
如日本在《食品卫生法》中对食品添加剂的规定是在生产食品的过程中，为生产食品或保存食品的需要，用混合、浸润等方法在食品里使用的物质统称为食品添加剂。
美国的食品营养专家委员会规定，食品添加剂是用于生产、加工、贮存或包装且存在于食品中的物质或物质混合物，但并非属于食品的基本成分。
欧盟规定，食品添加剂是指在食品制造，加工、准备、处理、包装、运输或贮藏过程中加入到食品中，直接或间接地成为食品的组成成分，其本身不构成食品的特性成分，并且本身不能被当作食品消费的物质。
由于各国及地区对食品添加剂所做的解释或定义的出入，因此对食品添加剂所限制的范围、种类及其标准也有所差异。
联合国粮农组织（FAO）与世界卫生组织（WHO）联合组成的食品法规委员会（CAC）也曾于1983年对食品添加剂做过规定，认定食品添加剂本身通常不应作为食品消费，也不是食品中的典型成分，而无论其有无营养价值，它们在食品的制造、加工、调制、处理、装填、包装运输或保藏过程中，是出于技术方面的目的和要求，或者是为了改善食品的性质而有意加入食品中或者预期这些添加物质或其副产物会成为（直接或间接）食品的一部分物质。
此定义既不包括污染物也不包括食品营养强化剂。

编辑推荐

《普通高等教育"十一五"规划教材·食品添加剂》内容丰富、通俗易懂、可读性强，适合作为各大专院校、高等职业院校食品相关专业的教材，亦可作为食品生产企业、食品科研机构有关人员的参考书。

第一图书网, tushu007.com

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