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：9787501965083

10位ISBN编号：7501965080

出版时间：2009-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：彭珊珊 钟瑞敏 李琳 主编

页数：285

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

前言

随着我国改革开放的深入、社会主义市场经济的发展、科学技术的进步、人民生活水平的提高和生活节奏的加快，人们对食品提出了越来越高和越来越新的要求。
一方面要求食品营养丰富，色、香、味、形俱佳；另一方面还要求食用方便，清洁卫生，无毒无害，确保安全，此外，还要求适应快生活节奏和满足不同人群的消费需要。
食品工业进入了迅速发展的新阶段，国内、国际食品添加剂生产、研究、应用随之也有了很大发展，食品添加剂是食品工业发展最活跃、最有创造力的因素。
食品加工制造中使用食品添加剂不仅改善了食品品质，使之达到色、香、味、形和组织结构俱佳，还能增强食品营养成分，延长食品保质期，便于食品加工、改进生产工艺和提高生产率。
所以，食品添加剂对食品工业的发展起着推动作用。
当前，食品添加剂已成为现代食品工业不可缺少的一部分。
近年来，我国食品添加剂业有了很大的发展，生产的食品添加剂无论是在品种上，还是在产量上都有显著提高，正确地使用食品添加剂对提高食品质量、防止食品变质有一定的积极作用。
但是，食品添加剂不是食品原有成分，而随同食品一起被人所摄食，如果使用不当，就有可能对人体造成危害。
食品添加剂与人们的身体健康密切相关，为了保证人们身体健康，同时适应食品工业和日益广泛发展的国际贸易交往等需要，按照国家的规定，加强对食品添加剂的学习、了解，具有十分重要的意义。

第一图书网, tushu007.com

内容概要

本书主要包括我国《食品添加剂使用卫生标准》（GB 2760—2007）所列入、的食品添加剂的主要部分和国内外已广泛使用的重要食品添加剂类别和常用品种，书中着重介绍了食品添加剂的性状、性能、作用机理、要求、注意事项及其应用。
同时也适当介绍了国际上食品添加剂的发展动态和使用情况。
通过本课程的学习，让学生理解和掌握食品添加剂对改善食品品质、改进生产工艺、提高生产率、延长食品保质期的重要作用，学会在食品加工中如何正确使用食品添加剂，培养学生发现、分析、解决问题的能力，以发展食品工业，开拓食品市场，培养创新实用的新型人才。

作者简介

钟瑞敏，男，1967年生人，中共党员，副教授，现任韶关学院食品工程系主任。
先后在江西大学、天津轻工业学院获食品化学理学学士学位、食品工程硕士学位，现在华南理工大学攻读博士学位。
教学方面：钟瑞敏具备扎实的专业理论基础和较高的教学水平。
先后担任《食品生物化学》、《食品工程原理》、《食品工艺学》、《食品生物技术》等七门专业基础和专业课程的理论和实验教学主讲任务，担任了六届食品科学与工程专业的毕业实习、毕业设计、学士学位论文、硕士研究生论文的指导工作。
年均工作量达300多学时。
教学上认真备课，每年必翻新教案，作业全批，并及时讲评。
积极采用多媒体教学手段，已将《食品生物化学》、《食品工艺学》、《食品生物技术》、《食品工艺学实训》等多门课程制作了多媒体课件，并应用到教学过程中，大大提高了教学效率和效果。
在食品工程系率先担任《食品生物化学》双语教学任务。
多年来，教学内容坚持理论联系实际，教学方式主张生动活泼的教学风格，并身体力行。
教学效果历年来受到学生和专家的好评。
主讲的《食品工艺学》在2002年全校课程建设评比中总分第一，并被评为校优质课程，个人也获“课程建设先进个称号”。

<<食品添加剂>>

书籍目录

第一章 绪言 第一节 食品添加剂的定义、分类和作用 第二节 食品添加剂的毒理学评价 第三节 食品添加剂的使用标准及选用原则 第四节 食品添加剂的发展第二章 防腐剂与杀菌剂 第一节 防腐剂抗菌作用的一般机理 第二节 合成类防腐剂 第三节 天然防腐剂 第四节 果蔬保鲜防腐剂 第五节 杀菌剂第三章 抗氧化剂 第一节 抗氧化剂的作用机理 第二节 油溶性抗氧化剂 第三节 水溶性抗氧化剂 第四节 天然抗氧化剂 第五节 除氧剂第四章 呈味剂 第一节 酸度调节剂 第二节 甜味剂 第三节 增味剂 第四节 咸味剂 第五节 苦味剂第五章 着色剂 第一节 概述 第二节 合成着色剂 第三节 天然着色剂第六章 护色剂与漂白剂 第一节 护色剂与护色助剂 第二节 漂白剂第七章 香料和香精 第一节 概述 第二节 天然香料 第三节 合成香料 第四节 香精 第五节 增香剂第八章 乳化剂 第一节 概述 第二节 常用食品乳化剂第九章 增稠剂 第一节 概述 第二节 天然增稠剂 第三节 合成增稠剂第十章 凝固剂与被膜剂 第一节 稳定剂和凝固剂 第二节 被膜剂第十一章 酶制剂 第一节 概述 第二节 常用酶制剂第十二章 营养强化剂 第一节 氨基酸类强化剂 第二节 无机盐类强化剂 第三节 维生素类强化剂第十三章 品质改良剂 第一节 水分保持剂 第二节 面粉处理剂 第三节 膨松剂第十四章 食品加工助剂 第一节 消泡剂 第二节 抗结剂 第三节 螯合剂 第四节 碱性剂和酸性剂 第五节 胶姆糖基础剂 第六节 溶剂 第七节 其他添加剂第十五章 食品添加剂实验 第一节 食品添加剂实验的性质、作用和要求 第二节 实验室注意事项 第三节 实验内容附录 中华人民共和国食品添加剂卫生管理办法（1993年3月15日卫生部发布）参考文献

章节摘录

随着我国改革开放的深入，科学技术的进步和国民经济的蓬勃发展，人民的物质、文化生活有了显著的提高，生活节奏也明显地加快，这就要求具有充足的、满足各层次人群需求的、多样化高品质的食品。
为达到这一水平，必须具备充足的食品原料、品种齐全的食品添加剂和相应的食品加工技术，其中尤以食品添加剂最为重要，它对食品工业的发展起着决定性作用。
什么是食品添加剂？
根据《中华人民共和国食品卫生法》第五十四条用语定义的规定：“食品添加剂指为改善食品品质和色、香、味，以及为防腐和加工工艺的需要而加入食品中的化学合成或者天然物质”。
目前各国对食品添加剂规定的范围尚不一致，其定义也各不相同。
1956年，联合国粮食及农业组织(FAO)和世界卫生组织(WHO)将食品添加剂定义如下：“有意识的一般小量加于食品，以改善食品的外观、风味、组织结构或贮存性质的非营养物质”。
食品添加剂的种类很多，按照其来源的不同可以分为天然食品添加剂与化学合成食品添加两大类。
天然食品添加剂是利用动植物或微生物的代谢产物等为原料，经提取所得的天然物质。
化学合成食品添加剂是通过化学手段，使元素或化合物发生包括氧化、还原、缩合、聚合、成盐等合成反应所得到的物质。
目前使用的大多属于化学合成食品添加剂。

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