

<<甜菊与甜菊糖苷>>

图书基本信息

书名：<<甜菊与甜菊糖苷>>

13位ISBN编号：9787501988075

10位ISBN编号：7501988072

出版时间：2013-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：Jan M. C. Geuns

页数：179

字数：240000

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>

## <<甜菊与甜菊糖苷>>

### 内容概要

Jan M.C

Geu专著的《甜菊与甜菊糖苷》分为四部分，第一部分主要介绍甜菊糖苷的结构、纯化和分析检测方法；第二部分介绍甜菊糖苷的生产及质量控制、食品中甜菊糖苷的变化和检测、在食品中的添加量等；第三、四部分分别介绍甜菊糖苷的毒理学评价结果和每日摄入量。

《甜菊与甜菊糖苷》适合从事甜菊糖苷研究、生产和出口的相关人员阅读，也可供相关专业的师生参考。

## <<甜菊与甜菊糖苷>>

### 作者简介

JanM . C . Geu

教授，比利时鲁汶大学功能植物生物学实验室主任，欧洲甜菊协会(EUSTAS)的JanM . C . Geu教授，比利时鲁汶大学功能植物生物学实验室主任，欧洲甜菊协会(EUSTAS)的创始人之一。

长期从事植物生物化学的研究与教学，并取得众多研究成果，近20年以来，为开发新的天然糖源，研究方向主要集中在甜菊及甜菊糖苷研究，包括：提取，鉴定，病理学、毒理学等方面，其研究理论和数据为欧洲食品安全局对甜菊的安全性评估起到了决定性作用。

他在植物天然物提取和鉴定等领域出版和发表了多篇著作和论文，其中《甜菊与甜菊糖苷》(英文版)被翻译成中文和西班牙文，《甜菊和甜菊糖苷：真实的甜菊》(英文版)，也被翻译成荷兰文、德文、西班牙文、法文和波兰文。

## &lt;&lt;甜菊与甜菊糖苷&gt;&gt;

## 书籍目录

## 第一部分 甜菊糖苷

## 1 结构鉴定

## 1.1 光谱数据

## 1.1.1 化合物核磁表征

## 1.1.2 化合物LC—MS表征

## 1.1.3 红外表征

## 1.1.4 紫外表征

## 1.2 物理状态

## 1.3 甜度

## 1.4 工业标准

## 2 甜菊糖苷纯化：规范

## 2.1 杂质：存在、含量及测定方法

## 2.2 微生物

## 2.3 化学物质和微生物的建议规范

## 3 生产过程

## 4 分析技术

## 4.1 甜菊糖苷

## 4.1.1 甜菊糖苷标准品分离

## 4.1.2 甜菊糖苷和甜菊醇的摩尔消光系数

## 4.1.3 甜菊糖苷校正标准曲线：线性度与测量范围

## 4.1.4 含杂质的甜菊糖苷测定

## 4.1.5 检测限，最小检出量，检测范围

## 4.1.6 准确性或真实度

## 4.1.7 精密度

## 4.1.8 柱的选择(c18柱或氨基柱)

## 4.1.9 对比测试

## 4.1.10 如何优化甜菊糖苷的分析方法

## 4.2 甜菊醇的分析

## 4.2.1 内标物质——二羟基异构甜菊醇的合成

## 4.2.2 IS和SV的衍生化

## 第二部分 可验证技术的使用

## 5 甜菊叶的提取

## 5.1 甜菊糖苷的分析

## 5.2 甜菊醇的分析

## 6 甜菊糖苷的质量控制

## 6.1 概述

## 6.2 分析方法

## 6.2.1 含水量

## 6.2.2 重金属含量

## 6.2.3 除草剂和杀虫剂含量

## 6.3 甜菊糖苷的分析

## 6.4 甜菊醇的分析

## 7 食物中甜菊糖苷分析方法

## 7.1 非酒精饮料的分析

## 7.1.1 甜菊糖苷

## &lt;&lt;甜菊与甜菊糖苷&gt;&gt;

- 7.1.2 甜菊醇
  - 7.2 酒精饮料的分析
  - 7.3 复杂食物的提取
    - 7.3.1 甜菊糖苷
    - 7.3.2 甜菊醇
  - 7.4 内标物(Is)的合成
  - 8 甜菊糖苷在食品中的反应及其去向
    - 8.1 甜菊糖苷的稳定性及其在食品加工、储存、制作过程中产生的降解物或产物
    - 8.2 对营养的影响
  - 9 甜菊糖苷的需求和使用建议
    - 9.1 技术需求
      - 9.1.1 预期用途
      - 9.1.2 对消费者的好处
      - 9.1.3 有益健康
      - 9.1.4 消费者支持
      - 9.1.5 欧洲甜菊糖苷权威机构的影响
      - 9.1.6 社会效益
      - 9.1.7 经济和工业效益
      - 9.1.8 对环境的影响
    - 9.2 甜菊糖苷在食物中的预期使用量和最大使用量
    - 9.3 采用建议使用量时, 该物质的效力研究
  - 10 接触
    - 10.1 已知的和预期的有关人体接触甜菊糖苷的信息
    - 10.2 接触风险评估
      - 10.2.1 人类接触源
      - 10.2.2 日常饮食接触风险评估
      - 10.2.3 受评估人群
      - 10.2.4 食品中甜菊糖苷的浓度含量
      - 10.2.5 饮食风险评估的方案
      - 10.2.6 结果
      - 10.2.7 风险描述
  - 11 已有的使用许可及相关评估信息
    - 11.1 已有的国家级许可和其它组织的评估信息
- 第三部分 毒理学数据
- 12 代谢与毒物动力学
    - 12.1 吸收
      - 12.1.1 体外实验
      - 12.1.2 动物和志愿者的吸收实验
      - 12.1.3 结论
    - 12.2 体内代谢分析
      - 12.2.1 结肠细菌代谢
      - 12.2.2 土壤微生物代谢
    - 12.3 体内代谢
      - 12.3.1 动物
      - 12.3.2 志愿者
      - 12.3.3 评价和结论
  - 13 急性及亚急性毒性

## <<甜菊与甜菊糖苷>>

- 13.1 急性毒性
- 13.2 亚急性毒性
- 13.3 结论
- 14 遗传毒性
  - 14.1 细菌基因突变诱导
    - 14.1.1 甜菊糖苷(甜菊苷、莱鲍迪苷A)
    - 14.1.2 甜菊醇
  - 14.2 哺乳动物基因突变诱导
    - 14.2.1 甜菊糖苷(甜菊苷、莱鲍迪苷A)
    - 14.2.2 甜菊醇
  - 14.3 哺乳动物染色体畸变诱导
    - 14.3.1 甜菊糖苷(甜菊苷、莱鲍迪苷A)
    - 14.3.2 甜菊醇
- 15 慢性毒性和致癌性
  - 15.1 甜菊糖苷(甜菊苷、莱鲍迪苷A)
  - 15.2 甜菊醇
  - 15.3 结论
- 16 生殖与发育毒性
  - 16.1 生殖
    - 16.1.1 甜菊糖苷的研究
    - 16.1.2 甜菊提取物的研究结果
  - 16.2 胚胎发育毒性
  - 16.3 出生后发育毒性
  - 16.4 婴儿配方添加剂：特殊的案例
- 17 其它方面的研究
  - 17.1 膳食中营养物质的生物有效性
  - 17.2 甜菊苷与龋齿
  - 17.3 药理效果
    - 17.3.1 降血压
    - 17.3.2 对血糖水平的影响
    - 17.3.3 免疫效果
    - 17.3.4 对动脉粥样硬化的影响
    - 17.3.5 致敏性问题
    - 17.3.6 葡萄糖苷酸甜菊酯的药理作用机制

### 第四部分 总论

### 参考文献

## <<甜菊与甜菊糖苷>>

### 编辑推荐

《甜菊与甜菊糖苷》中文版的出版将有助于我们了解一种新型的食品添加剂在发达国家获得批准的全过程。

即使是获得了批准的食品添加剂，对其“评价—修正—再评价”的过程也不会停止。

欧洲食品安全局正对现在批准使用的320种添加剂进行复检，并将在2020年前完成，其中包括具有争议性的甜味剂阿斯巴甜。

这种对食品安全极负责任的态度和做法是值得我们借鉴的。

<<甜菊与甜菊糖苷>>

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>