第一图书网, tushu007.com

# <<食品添加剂手册>>

## 图书基本信息

书名：<<食品添加剂手册>>

13位ISBN编号：9787501988761

10位ISBN编号：7501988765

出版时间：2012-9

出版时间：中国轻工业出版社

作者：中国食品添加剂和配料协会

页数：1373

字数：1950000

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

“没有食品添加剂，就没有现代食品工业”已经成为食品工业广大科技人员和生产、管理人员及消费者的广泛共识。
食品添加剂不仅与食品工业息息相关，而且与人们的生活、一日三餐息息相关。
食品添加剂也是食品工业技术创新与发展的推动力，它在保持和改善食品的色、香、味及营养，提高食品的质量和档次，改善食品加工条件，延长食品保质期，保障食品安全等诸多方面都发挥着极其重要的作用。
食品添加剂的一个重要特点是量小、面广、作用大，即其生产量相对来说是不大的，其在食品中的使用比例更小，只有百分之几，千分之几，甚至万分之几，但其应用范围十分广泛，几乎所有的工业加工食品都与之相关，并且人们的一日三餐也与之关系越来越密切，其作用不言而喻。
人类使用食品添加剂有着悠久的历史。
有资料显示，自人类发明使用火以来，就与食品添加剂结下了不解之缘。
发明用火熏烤肉禽熟食是人类文明进步的标志，熏烤不仅使食物更好吃，更易消化，而且也易于保存和防腐，有人认为烟熏过程中产生的酚类、酸类物质便是人类早期实际使用食品添加剂的开始。
后来，我国东汉时期开始用卤水制作豆腐，使食品添加剂与人类的生活更为密切。
然而，人类真正有目的地生产和使用食品添加剂的历史并不长，尤其是能够科学合理地对食品添加剂进行管理和使用，使其在食品工业中发挥不可替代的作用只有近百年的历史。
尤其是近几十年来，世界各国和相关国际组织普遍对食品添加剂进行风险评估和毒理学评价，并实行审批使用制度，建立起系统的科学管理制度和法规，不仅保障了食品的安全，同时也使食品添加剂有了长足的发展，使其发挥了更大的作用。
虽然我国食品添加剂工业起步较晚，但发展迅速。
目前，我国已在世界食品添加剂市场中占有重要的地位，与此同时，我国也逐步建立起食品添加剂管理体制和法规、标准体系。
2007年，我国成为联合国粮农组织和世界卫生组织（FAO/WHO）食品添加剂法典委员会（CCFA）的主持国，陈君石院士代表中国担任该委员会主席。
这标志着我国食品添加剂的生产、使用和管理有了较大的发展与进步，得到了世界的认可，在世界上占有了应有的一席之地。
……

## 内容概要

《食品添加剂手册(第3版)》分总论、各论和附录三部分。

总论简述食品添加剂的定义、发展概况、品种与分类、功能作用、毒性评估、使用以及食品添加剂的监督管理。

各论则按我国食品添加剂功能类别分别介绍我国许可使用的23类食品添加剂，23大类包括：酸度调节剂、抗结剂、消泡剂、抗氧化剂、漂白剂、膨松剂、胶基糖果中基础剂物质、着色剂、护色剂、乳化剂、酶制剂、增味剂、面粉处理剂、被膜剂、水分保持剂、营养强化剂、防腐剂、稳定剂和凝固剂、甜味剂、增稠剂、食品用香料和食品工业用加工助剂，以及未包括在上述类别之内的其他品种。
各具体品种依次按名称(别名)、编码、化学结构、性状、功能作用、制法、质量标准、鉴别方法、毒理学依据和使用等逐一介绍。
其中，胶基糖果中基础剂物质仅介绍天然橡胶、合成橡胶、树脂和蜡类品种；酶制剂则介绍较常用的酶制剂品种。
食品用香料，我国许可使用的品种很多，因篇幅有限，本手册仅对比较常用的天然食品用香料和合成食品用香料约400种予以介绍。
各论最后一章为“我国批准使用的食品添加剂的使用范围和使用量”，该章按食品添加剂功能类别列出，每类均按照食品添加剂中文名称的汉语拼音排序，以表格形式列出了我国允许使用的食品添加剂名单及其使用范围和使用量，内容根据GB
2760—2011《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB
14880—2012《食品营养强化剂使用卫生标准》和卫生部公告2010年第16号和第23号整理。

附录主要收载我国正式颁布的《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、《食品添加剂新品种管理办法》、《卫生部食品添加剂申报与受理规定》、《食品安全国家标准管理办法》、《食品安全国家标准制(修)订项目管理规定》、《食品添加剂生产监督管理规定》、《食品添加剂生产许可审查通则(2010版)》、《进出口食品添加剂检验检疫监督管理工作规范》、《食品安全国家标准
复配食品添加剂通则》(GB 26687—2011)、《食品安全性毒理学评价程序》(GB
15193.1—2003)、《食用香精》(QB／T
1505—2007)等内容。
此外，附录中还附有食品添加剂法典编码；国际食品法典委员会《食品添加剂通用标准》(GSFA)中可在食品中按良好生产规范(GMP)使用的添加剂品种名单；美国食品与药物管理局
(FDA)食品安全和应用营养中心(CFSAN)公布的3000多种，包括直接食品添加剂、间接食品添加剂以及一般公认安全(GRAS)和先前批准过的物质名单(其中受管理的直接食品添加剂有2000多种)；以及主要国家和地区许可使用的食品添加剂名单；最后为主要参考文献和中、英文索引。

《食品添加剂手册(第3版)》可供食品、卫生、化工、医药、商业、外贸等部门的工程技术人员及管理、营销人员使用，也可供食品和食品添加剂的科研、生产、应用、教学、监督、检验人员参考。

## 作者简介

中国食品添加剂和配料协会（原名中国食品添加剂生产应用工业协会），经国家批准注册的全国食品添加剂和食品配料行业唯一的全行业组织，是由食品添加剂、食品配料行业的科研、生产、经销、应用企事业单位自愿组成的非营利性社会团体。
1994年在北京成立。
现有国内会员单位800多个，国外会员100个。
协会以为食品添加剂和食品配料行业服务为宗旨，以促进行业稳定、健康发展为目的，发挥政府与企业之间的桥梁与纽带作用。
主要职责和任务是：　　·协助政府制定行业法规和产业政策；　　·受政府委托制定行业发展规划，对重要项目进行论证，为政府决策提供服务；　　·协助政府制定各种标准；　　·协助政府进行质量监督和市场准人等项工作；　　·协调制定行规行约；　　·倾听会员意见，反映会员要求，代表行业利益与有关方面沟通与交流；　　·促进新技术、新产品的开发和应用，推动行业的创新与发展；　　·促进国内外食品添加剂和配料行业的交流与合作。
协会下设着色剂、甜味剂、食用香精香料、防腐一抗氧一保鲜剂、增稠一乳化一品质改良剂、营养强化剂和特种营养食品、天然提取物、功能糖配料、新资源食品配料、食品加工助剂、功能蛋白和肽类配料以及法规技术委员会等12个专业委员会。
每年定期开展的主要活动包括：　　·每年分别召开各个专业委员会的行业大会，研究行业发展和自律重要问题，反映会员单位呼声，维护行业和会员的权益，推动行业创新发展。
·组织制定食品安全标准，协调各行业生产及市场运行机制。
·每年春季在中国上海举办食品添加剂行业世界知名品牌展会——中国国际食品添加剂展（FIC）。
每年秋季轮流在不同城市举办全国秋季食品添加剂和配料展（FIC-秋季展），春秋两季的展会形成了本行业中国会展经济的主流。
·每年组织中国企业到国外参加专业展览，并与有关国际组织和国外同行交流，推动行业出口和国际合作的开展。
·编辑出版国内外公开发行的双核心期刊《中国食品添加剂》杂志和为会员提供的《中国食品添加剂快报》，二者形成了促进产品研发、生产、应用和行业健康发展的有效交流平台。

# <<食品添加剂手册>>

## 书籍目录

第一篇 总论
一、食品添加剂的定义
二、食品添加剂发展概况
三、食品添加剂的品种与分类
四、食品添加剂的有益作用
五、食品添加剂的危害问题
六、食品添加剂的利弊权衡
七、食品添加剂的毒性评估
八、食品添加剂的使用及最大使用量
九、食品添加剂的监督管理
第二篇 各论
一、酸度调节剂
(一)乙酸(醋酸)
(二)己二酸
(三)氢氧化钙
(四)乳酸钙
(五)柠檬酸
(六)富马酸
(七)盐酸
(八)乳酸
(九)苹果酸
(十)偏酒石酸
(十一)磷酸
(十二)碳酸钾
(十三)碳酸氢钾
(十四)氢氧化钾
(十五)乙酸钠
(十六)碳酸钠
(十七)柠檬酸一钠
(十八)碳酸氢三钠(倍半碳酸钠)
(十九)L(+)-酒石酸
(二十)酒石酸
(二十一)柠檬酸钾
(二十二)磷酸三钾
(二十三)柠檬酸钠
二、抗结剂
(一)硬脂酸镁
(二)微晶纤维素
(三)亚铁氰化钾
(四)二氧化硅
(五)硅铝酸钠
(六)滑石粉
(七)亚铁氰化钠
(八)磷酸三钙
三、消泡剂

(一)乳化硅油
(二)聚氧丙烯甘油醚
(三)聚氧乙烯聚氧丙烯胺醚
(四)聚氧丙烯氧化乙烯甘油醚
(五)聚氧乙烯聚氧丙烯季戊四醇醚
四、抗氧化剂
(一)竹叶抗氧化物
……
附录
中文索引
英文索引
参考文献 显示部分信息

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