第一图书网, tushu007.com

# <<食品添加剂生产与应用技术>>

## 图书基本信息

书名：<<食品添加剂生产与应用技术>>

13位ISBN编号：9787802290808

10位ISBN编号：7802290805

出版时间：2006-1

出版时间：7-80229

作者：韩长日

页数：435

字数：701000

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

## 内容概要

本书介绍了食品酸度调节剂、抗氧化剂、着色剂、乳化剂、增味与甜味剂、酶制剂、防腐剂、增稠剂、营养增强剂、增香剂等共202种食品添加剂的生产与应用技术。
书中简要概述了食品添加剂的分类、品种及作用机理、性能及适用范围以及添加剂的生产发展趋势，对各种食品添加剂产品的性能、生产原理、工艺流程、操作工艺、质量标准、用途、安全与贮运都做了全面而系统的阐述。
　本书对从事食品添加剂研究与开发和精细化工品研制开发的科技人员、生产人员，以及高等院校应用化学、精细化工等专业的师生均具有参考价值。

## 书籍目录

第1章 概述 1.1 食品添加剂的定义与分类 1.2 食品添加剂的卫生标准与质量标准 1.3 食品添加剂的发展趋势第2章 酸度调节剂 2.1 概述 2.2 乳酸 2.3 L－酒石酸 2.4 苹果酸 2.5 富马酸 2.6 已二酸 2.7 柠檬酸 2.8 柠檬酸钠 2.9 磷酸 2.10 乙酸第3章 抗氧化剂 3.1 概述 3.2 叔丁基对苯二酚 3.3 豆磷脂 3.4 2，6－二叔丁基对甲酚 3.5 丁基羟基茴香醚 3.6 三羟基苯丁酮 3.7 茶多酚 3.8 没食子酸丙酯 3.9 D－异抗坏血酸钠 3.10 L－抗坏血酸 3.11 左旋抗坏血酸硬脂酸酯 3.12 卵磷脂 3.13 植酸 3.14 硫代二丙酸二月桂酯 3.15 4-已基间苯二酚 3.16 焦亚硫酸钠 3.17 焦亚硫酸钾 3.18 连二亚硫酸钠 3.19 无水亚硫酸钠 3.20 复配方型食品抗氧化剂 3.21 液体食品抗所稳定剂 3.22 腌制品防腐剂第4章 着色剂 4.1 概述 4.2 食用色素红3号 4.3 食用靛蓝 4.4 艳红 4.5 胭脂红 4.6 食用柠檬黄 ……第5章 乳化剂 第6章 增味剂与甜味剂 第7章 酶制剂 第8章 防腐剂 第9章 增稠剂第10章 营养强化剂第11章 食品香料第12章 其他食品添加剂参考文献

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