

<<食品添加剂>>

图书基本信息

书名：<<食品添加剂>>

13位ISBN编号：9787109090002

10位ISBN编号：7109090000

出版时间：2008-6

出版时间：中国农业出版社

作者：郝利平

页数：311

字数：360000

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>

<<食品添加剂>>

内容概要

本教材内容共十四章。

首先对食品添加剂的作用、意义、评价、各国对食品添加剂的管理进行了说明与介绍。

然后针对各种常用食品添加剂的性能性状、作用原理、使用方法、适用范围、注意事项以及目前研究发展状况等进行了阐述与介绍。

本教材重点突出。

体现了少而精的原则，可作为高等院校“食品科学与工程”、“食品质量与安全”等专业的教材使用。

。

<<食品添加剂>>

书籍目录

前言第一章 绪论 一、食品添加剂的定义 二、食品添加剂的分类 三、食品添加剂与食品工业的关系 四、食品添加剂的发展历史 五、食品添加剂的现状与发展趋势第二章 食品添加剂的安全性评价与卫生管理 第一节 食品添加剂的安全性评价 一、食品添加剂的毒理学评价 二、食品添加剂的化学结构与毒性的关系 三、食品添加剂的使用卫生标准 四、食品添加剂的质量标准 第二节 我国食品添加剂的使用与申报原则 一、我国食品添加剂的使用原则 二、食品添加剂的审批程序 第三节 食品添加剂的管理 一、FAO/WHO对食品添加剂的管理 二、美国对食品添加剂的管理 三、欧洲经济共同体(EEC)对食品添加剂的管理 四、我国对食品添加剂的管理 五、食品添加剂管理的国际化 六、食品添加剂的编码系统与缩略语第三章 食品防腐剂与杀菌剂 第一节 食品防腐剂的作用机理 一、微生物引起食品的腐败变质 二、食品防腐剂的作用机理 三、我国食品防腐剂及其使用卫生标准 第二节 常用的食品防腐剂 一、苯甲酸及其盐 二、山梨酸及其盐 三、脱水醋酸及其盐 四、丙酸盐 五、对羟基苯甲酸酯类 六、乳酸链球菌素 七、富马酸二甲酯 八、双乙酸钠 九、其他防腐剂 第三节 食品防腐剂的合理使用 一、使用防腐剂时应该考虑的因素 二、影响防腐剂防腐效果的因素 三、合理使用防腐剂 第四节 食品杀菌剂 一、漂白粉 二、过氧乙酸 三、过氧化氢 四、漂粉精 五、高锰酸钾 六、次氯酸 七、稳态二氧化氯第四章 食品抗氧化剂 第一节 食品抗氧化剂的作用机理 一、食品的氧化变质 二、抗氧化剂的作用机理 第二节 油溶性抗氧化剂 一、丁基羟基茴香醚 二、二丁基羟基甲苯 三、没食子酸丙酯 四、特丁基对苯二酚第五章 食用色素第六章 食用香料和香精第七章 食品增稠剂第八章 食品乳化剂第九章 食品发色剂和漂白剂第十章 食品酸味剂、甜味剂、鲜味剂第十一章 食品疏松剂、凝固剂、水分保持剂和抗结剂第十二章 食品酶制剂第十三章 食品加工助剂及其他食品添加剂第十四章 食品营养强化剂附录 食品安全性毒理学评价程序(GB 15193 . 1—94)主要参考文献

<<食品添加剂>>

编辑推荐

本教材旨在让我们认真了解、认识食品添加剂的性能和作用，掌握正确、合理的使用方法，避免添加剂对人体造成的损害。

并且了解食品添加剂时发展与研究动态，使我国食品添加剂的发展结合我国自身的现状和特点，在继承祖国文化遗产的同时，借鉴发达国家和地区的食品添加剂的最新科研成果，把我国食品添加剂的应用、研究和开发提高到一个新的水平，为加速我国经济建设保障人民身体健康做出贡献。

<<食品添加剂>>

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>