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：9787122022547

10位ISBN编号：7122022544

出版时间：2008-4

出版时间：化学工业出版社

作者：周家华

页数：439

字数：669000

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

食品添加剂在改善食品的品质，色香味，食品的保鲜、防腐和食品加工工艺以及开发新型食品中均至关重要。
没有食品添加剂就没有现代食品工业。
本书以食品添加剂的生产技术和实际应用为重点，按食品添加剂的特性和功能分类，分别介绍防腐剂、漂白剂、抗氧化剂、食用色素、增味剂、甜味剂、酸味剂、增稠剂、营养强化剂、保鲜剂、酶制剂以及食用香精香料等十余大类食品添加剂中各重要品种的名称、化学结构、基本性质、生产方法及工艺条件、质量指标以及应用等内容。
本书可供从事食品添加剂的生产厂家、科研单位的工程技术人员以及高等院校相关专业师生阅读。

<<食品添加剂>>

书籍目录

第1章 概论 1.1 食品添加剂的概念、分类和选用 1.2 食品添加剂的管理和卫生标准 1.3 食品添加剂管理的国际化 1.4 食品添加剂的生产现状与发展趋势第2章 防腐剂 2.1 苯甲酸 2.2 苯甲酸钠 2.3 丙酸 2.4 丙酸钙 2.5 丙酸钠 2.6 对羟基苯甲酸丁酯 2.7 对羟基苯甲酸庚酯 2.8 对羟基苯甲酸甲酯 2.9 对羟基苯甲酸乙酯 2.10 对羟基苯甲酸丙酯 2.11 富马酸二甲酯 2.12 山梨酸 2.13 山梨酸钾 2.14 双乙酸钠 2.15 脱氢乙酸 2.16 脱氢醋酸钠 2.17 二氧化碳 2.18 乳酸链球菌素 2.19 那他霉素 参考文献第3章 漂白剂 3.1 焦亚硫酸钠 3.2 亚硫酸氢钠 3.3 无水亚硫酸钠 3.4 七水亚硫酸钠 3.5 焦亚硫酸钾 3.6 连二亚硫酸钠 3.7 二氧化氯 参考文献第4章 抗氧化剂 4.1 4-己基间苯二酚 4.2 丁基羟基茴香醚 4.3 二丁基羟基甲苯 4.4 硫代二丙酸二月桂酯 4.5 没食子酸丙酯 4.6 叔丁基对苯二酚 4.7 异抗坏血酸及其钠盐 4.8 L-抗坏血酸 4.9 L-抗坏血酸钙 4.10 L-抗坏血酸棕榈酸酯 4.11 乙二胺四乙酸二钠钙 4.12 亚硫酸钠 4.13 茶多酚 4.14 甘草抗氧化物 4.15 竹叶抗氧化物 4.16 迷迭香提取物 4.17 愈创树脂 4.18 脑磷脂 4.19 生育酚混合物 4.20 植酸 参考文献第5章 食用色素第6章 增味剂第7章 酸味剂第8章 甜味剂第9章 酶制剂第10章 增稠剂第11章 乳化剂第12章 营养强化剂第13章 保鲜剂第14章 食用香料（增香剂）

章节摘录

第1章 概论　　1.1　食品添加剂的概念、分类和选用　　（1）食品添加剂的概念　　食品添加剂关系到食品安全和消费者的健康，很多国家都对食品添加剂的定义进行了规范。
根据我国食品卫生法、食品添加剂卫生管理办法和营养强化剂管理办法，我国食品添加剂系指为了改善食品品质和色、香、味以及为了防腐和加工工艺需要而加入食品中的化学合成物质或者天然物质。
　　不同国家对食品添加剂的定义有所不同，主要区别在于营养强化剂和加工助剂是否属于食品添加剂这两个方面。
　　（2）食品添加剂的分类　　食品添加剂种类繁多，对其适当分类有利于管理和应用。
食品添加剂有很多种分类方法，可按照其来源、功能和安全性等方法分类。
　　按照来源来分，可以将食品添加剂分成天然食品添加剂和化学合成食品添加剂两大类。
天然食品添加剂系指以动植物和微生物代谢产物为原料生产的食品添加剂。
合成食品添加剂系指通过各种化学反应得到的物质。
如果合成的该类物质在自然界没有发现，则称该类化学合成品为一般化学品；如果该类物质结构等同某类天然食品添加剂，则称该类物质为天然等同食品添加剂。
很多人认为天然食品添加剂比合成食品添加剂安全，这实际上是不正确的，无论是天然食品添加剂还是合成食品添加剂，都需要经过法定的安全性评价，并按规定的使用范围和使用量使用。
　　按照功能来分，可以将食品添加剂分成防腐剂、着色剂、护色剂、抗氧化剂、酸度调节剂、甜味剂、增味剂、乳化剂、增稠剂、漂白剂、膨松剂、抗结剂、面粉处理剂、营养强化剂、水分保持剂、稳定凝固剂、酶制剂、被膜剂、香料及其他加工助剂。
每类添加剂包含的品种数不同，抗结剂仅有5种，而食用香料则多达1000多种。
　　按照食品添加剂的安全性评价，可以将食品添加剂分为A、B、C三类，每类又细分成两类。

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