

<<食品添加剂安全使用指南>>

图书基本信息

书名：<<食品添加剂安全使用指南>>

13位ISBN编号：9787122093905

10位ISBN编号：7122093905

出版时间：2011-1

出版时间：化学工业出版社

作者：周家华 编

页数：429

字数：556000

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>

<<食品添加剂安全使用指南>>

前言

食品的安全是食品的第一要素。

影响食品安全的主要问题主要可以归纳成两个因素，一个是微生物因素，另一个是化学因素。

在西方发达国家，食品安全问题较少，且基本上由微生物因素引起。

在我国，食品问题较多，但由于居民普遍有食用高温烹调食品的习惯，微生物引发的安全问题占有所有食品安全问题的比例相对较小，化学添加剂引发的食品问题是我国食品安全问题中最突出的问题。

化学添加剂引发的安全问题主要由下面几个途径引起：使用非食品添加剂类化学物质，使用不合格食品添加剂，擅自扩大食品添加剂应用范围，超量添加食品添加剂。

这说明食品的化学安全主要是由于技术和管理问题引起的，如何使食品添加剂生产者、经营者和使用者知法守法，管理者正确监测，合理执法是我国食品安全中面临的重大问题。

本书针对我国目前食品化学安全的形势，重点介绍了我国允许使用的主要食品添加剂的性质、使用范围和剂量以及定性定量分析方法，可供食品添加剂生产单位、食品添加剂应用单位、科研单位的工程技术人员以及从事食品安全管理工作的人员参考。

本书由周家华、肖苏尧、何东平、刘静波主编。

第1、2章由肖苏尧、王俊亮编写，第3章由何东平、欧爱芬编写，第4、7、13、17章由周家华、文雪英编写，第5章由周家华、孟志锋编写，第6章由周家华、沈五雄编写，第8、12章由刘静波、孟志锋编写，第9、15章由何东平、徐巍编写，第10、11、14、16章由肖苏尧、田婷编写。

<<食品添加剂安全使用指南>>

内容概要

本书重点介绍了我国允许使用的主要食品添加剂的性质、使用范围和剂量以及定性定量分析方法，包括防腐剂、漂白剂、抗氧化剂、食用色素、增味剂、酸味剂、甜味剂、增稠剂、乳化剂、营养强化剂，以及食用香精等常用食品添加剂。

本书可供从事食品安全管理工作、食品添加剂生产单位、食品添加剂应用单位、科研单位的技术人员参考。

也可供高等院校相关专业师生作为食品添加剂方面的教材和参考资料使用。

<<食品添加剂安全使用指南>>

作者简介

作者为食品科学博士，华南农业大学食品学院教授，教育部食品科学与工程教学指导委员会委员，长期从事食品添加剂和食品安全的教学科研。

<<食品添加剂安全使用指南>>

书籍目录

- 绪论
- 第1章 防腐剂
 - 1.1 苯甲酸及其钠盐
 - 1.2 山梨酸及其钾盐
 - 1.3 脱氢乙酸及其钠盐
 - 1.4 乙氧基喹
 - 1.5 仲丁胺
 - 1.6 桂醛
 - 1.7 双乙酸钠
 - 1.8 二氧化碳
 - 1.9 噻苯咪唑
 - 1.10 乳酸链球菌素
 - 1.11 乙萘酚
 - 1.12 联苯醚(二苯醚)
 - 1.13 2-苯基苯酚钠盐
 - 1.14 4-苯基苯酚
 - 1.15 2,4-二氯苯氧乙酸
 - 1.16 稳定态二氧化氯
 - 1.17 丙酸及其钠盐、钙盐
 - 1.18 纳他霉素
 - 1.19 单辛酸甘油酯
 - 1.20 对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(对羟基苯甲酸甲酯及其钠盐、对羟基苯甲酸乙酯及其钠盐、对羟基苯甲酸丙酯及其钠盐)
 - 1.21 二甲基二碳酸盐
- 第2章 抗氧化剂
 - 2.1 丁基羟基茴香醚(BHA)
 - 2.2 二丁基羟基甲苯(BHT)
 - 2.3 没食子酸丙酯(PG)
 - 2.4 异抗坏血酸及其钠盐
 - 2.5 茶多酚(维多酚)
 - 2.6 植酸(肌醇六磷酸),植酸钠
 - 2.7 叔丁基对苯二酚(TBHQ)
 - 2.8 甘草抗氧化物
 - 2.9 抗坏血酸钙
 - 2.10 磷脂
 - 2.11 抗坏血酸棕榈酸酯
 - 2.12 硫代二丙酸二月桂酯
 - 2.13 4-己基间苯二酚
 - 2.14 抗坏血酸(维生素C)
 - 2.15 维生素E(dl-生育酚)
 - 2.16 迷迭香提取物
 - 2.17 竹叶抗氧化物
- 第3章 着色剂及护色剂
 - 3.1 苋菜红及其铝色淀
 - 3.2 胭脂红及其铝色淀

<<食品添加剂安全使用指南>>

- 3.3 赤藓红及其铝色淀
- 3.4 新红及其铝色淀
- 3.5 柠檬黄及其铝色淀
- 3.6 日落黄及其铝色淀
- 3.7 亮蓝及其铝色淀
- 3.8 靛蓝及其铝色淀
- 3.9 叶绿素铜钠盐,叶绿素铜钾盐
- 3.10 胡萝卜素
- 3.11 二氧化钛
- 3.12 诱惑红及其铝色淀
- 3.13 酸性红(偶氮玉红)
- 3.14 氧化铁黑(红)
- 3.15 喹啉黄
- 3.16 甜菜红
- 3.17 姜黄
- 3.18 红花黄
- 3.19 紫胶红(虫胶红)
- 3.20 越橘红
- 3.21 辣椒红
- 3.22 辣椒橙
- 3.23 焦糖色(普通法)
- 3.24 焦糖色(亚硫酸铵法)
- 3.25 焦糖色(加氨生产)
- 3.26 红米红
- 3.27 栀子黄
- 3.28 菊花黄浸膏
- 3.29 黑豆红
- 3.30 高粱红
- 3.31 玉米黄
- 3.32 萝卜红
- 3.33 可可壳色
- 3.34 红曲色素
- 3.35 落葵红
- 3.36 黑加仑红
- 3.37 栀子蓝
- 3.38 沙棘黄
- 3.39 玫瑰茄红
- 3.40 橡子壳棕
- 3.41 多穗柯棕
- 3.42 桑椹红
- 3.43 天然苋菜红
- 3.44 金樱子棕
- 3.45 姜黄素
- 3.46 酸枣色
- 3.47 花生衣红
- 3.48 葡萄皮红
- 3.49 蓝锭果红

<<食品添加剂安全使用指南>>

- 3.50 藻蓝 (淡、海水)
- 3.51 植物炭黑
- 3.52 密蒙黄
- 3.53 紫草红
- 3.54 茶黄色素,茶绿色素
- 3.55 柑橘黄
- 3.56 胭脂树橙 (红木素,降红木素)
- 3.57 胭脂虫红
- 3.58 硝酸钠 (钾)
- 3.59 亚硝酸钠,亚硝酸钾
- 第4章 漂白剂
- 第5章 甜味剂
- 第6章 酸度调节剂
- 第7章 增味剂
- 第8章 食用香精
- 第9章 乳化剂
- 第10章 消泡剂
- 第11章 膨松剂
- 第12章 抗结剂
- 第13章 稳定剂和凝固剂
- 第14章 面粉处理剂
- 第15章 增稠剂
- 第16章 水分保持剂
- 第17章 被膜剂
- 参考文献

<<食品添加剂安全使用指南>>

章节摘录

插图：(2) 食品添加剂使用中的安全问题 食品添加剂的使用范围食品添加剂的安全评价中考虑的是纯品的安全性。

这种检验的方法客观、科学，但是在确定食品添加剂的使用范围时，难免存在一定的主观因素。

有些食品添加剂允许在某种食品中使用，而不允许在另外一种食品中使用，相关机构并没有提出相应的科学依据，我国虽然有类似国外的专业协会组织和专家委员会，但是这些组织和专家委员会很难像国外类似的机构那样独立地、公平公正地、科学地依据我国居民饮食特点来制定食品添加剂的使用范围。

食品添加剂使用范围和使用量的问题是一个科学问题，需要在大量可靠的统计数据的基础上定出一个合理的数值。

在我国，扩大使用范围和使用量问题有时会通过公开征求意见的方式来解决，即卫生部门会根据需要在一定时间内公开征求扩大食品添加剂使用范围及使用量的意见。

其可能存在的问题是，提出扩大食品添加剂使用范围及使用量的往往是食品添加剂生产企业和使用企业，政府公开征求意见，并不能得到一般消费者的响应。

因为一般消费者并不知晓食品添加剂的使用范围及使用量对其健康的影响，即使知晓，他们个人提出意见和建议的成本很高，他们的建议和意见也不容易受到重视，所以，消费者在食品添加剂使用范围及使用量的制定上，参与度很低。

这和将某种药品的使用范围及剂量通过公开征求意见来解决一样，合理性有待进一步探讨。

食品添加剂在具体食品中的使用量与食品添加剂的使用范围一样，食品添加剂的用量在制定时也有相当多的主观因素，食品添加剂用量虽然与消费者的安全息息相关，但是，消费者能影响食品添加剂制定的资源和信息很少。

很多消费者认为食品添加剂用量的制定与药物用量的制定是一样的，这是一种误解，虽然药物和食品添加剂都需要经过类似的毒理试验，但是，药物在人体内的每一次使用是严格定量的。

食品添加剂都是添加到食品中去的，而不是像药物一样直接定量摄入，不同消费者的食谱、食量有很大区别，其间接摄入的食品添加剂量差别很大，因此制定食品添加剂在某种食品中的添加量时不要考虑所有消费者的平均摄入量，而是要根据消费该种食品人群的人均消费量、最大消费量，以及消费量变化趋势来确定。

这就需要食品添加剂使用量制定者利用客观的数据、采用科学的方法来制定食品添加剂在具体食品中的使用量。

复合食品添加剂和食品配料的安全使用现在食品添加剂和功能性配料销售越来越多，由于国家对这类产品的组成标示没有相关的规定，有些产品成分往往标识不清，造成了使用者不合规范地多加、错加，产生食品安全问题。

<<食品添加剂安全使用指南>>

编辑推荐

《食品添加剂安全使用指南》介绍各种食品添加剂的名称、分子式、适用范围和用量。

<<食品添加剂安全使用指南>>

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>