

<<食品添加剂>>

图书基本信息

书名：<<食品添加剂>>

13位ISBN编号：9787501940356

10位ISBN编号：7501940355

出版时间：2007-2

出版时间：中国轻工业出版社

作者：彭珊珊,钟瑞敏,李琳

页数：458

字数：400000

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

本书主要包括我国食品添加剂使用卫生标准所列入的食品添加剂的主要部分和国内外已广泛使用的重要食品添加剂类别和常用品种,书中着重介绍了食品添加剂的性状、性能、作用机理、要求、注意事项及其应用等。

同时也适当介绍了国际上食品添加剂的发展动态和使用情况。

通过本课程学习,让学生理解和掌握食品添加剂对改善食品品质、改进生产工艺、提高生产率、延长食品保质期的重要作用,学会在食品加工中如何正确使用食品添加剂,培养学生发现、分析、解决问题的能力,以发展食品工业,开拓食品市场,培养创新实用的新型人才。

为了反映国内、外食品添加剂发展的某些情况,同时也满足人们对食品添加剂有一个概括了解,我们在教学的基础上,从偏重实用性出发,编写了这本《食品添加剂》。

本书由彭珊珊、钟瑞敏、李琳主编,参加本书编写工作的还有单斌、刘国凌和于化泓等。不当之处请广大读者批评、指正。

本书可供有关院校师生作教材使用,也可供从事食品加工、食品卫生的科研人员、工人和管理人员阅读、参考。

## &lt;&lt;食品添加剂&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 绪言 第一节 食品添加剂的定义、分类和作用 第二节 食品添加剂的毒理学评价和使用标准  
第三节 食品添加剂的标准化和国际化 第四节 食品添加剂的发展 第二章 防腐剂与杀菌剂 第一节 防腐剂抗菌作用的一般机理 第二节 合成类防腐剂 第三节 天然防腐剂 第四节 果蔬保鲜防腐剂 第五节 杀菌剂 第三章 抗氧化剂 第一节 抗氧化剂作用机理 第二节 油溶性抗氧化剂 第三节 水溶性抗氧化剂 第四节 天然抗氧化剂 第五节 除氧剂 第四章 呈味剂 第一节 酸度调节剂 第二节 甜味剂 第三节 增味剂 第四节 咸味剂 第五节 苦味剂 第五章 着色剂 第一节 概述 第二节 合成食用色素 第三节 天然食用色素 第六章 护色剂与漂白剂 第一节 护色剂与护色助剂 第二节 漂白剂 第七章 香料香精 第一节 概述 第二节 天然香料 第三节 合成香料 第四节 香精 第五节 增香剂 第八章 乳化剂 第一节 概述 第二节 几种常用的乳化剂 第九章 增稠剂 第一节 概述 第二节 天然增稠剂 第三节 化学合成增稠剂 第十章 凝固剂与被膜剂 第一节 凝固剂 第二节 被膜剂 第十一章 酶制剂 第一节 概述 第二节 常用酶制剂 第十二章 营养强化剂 第一节 氨基酸类强化剂 第二节 无机盐类强化剂 第三节 维生素类强化剂 第十三章 品质改良剂和膨松剂 第一节 品质改良剂 第二节 膨松剂 第十四章 食品加工助剂 第一节 消泡剂 第二节 抗结剂 第三节 溶剂 第四节 其他添加剂 第十五章 食品添加剂实验 第一节 食品添加剂实验的性质、作用和要求 第二节 实验室注意事项 第三节 实验内容 附录1 食品添加剂使用卫生标准 (GB2760-1996) 附录2 中华人民共和国食品添加剂卫生管理办法 (1993年3月15日卫生部发布) 附录3 中华人民共和国食品营养强化剂卫生管理办法 (1986年) 参考文献

<<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>