第一图书网, tushu007.com

<<食品添加剂生产技术与应用配方/ >

图书基本信息

书名：<<食品添加剂生产技术与应用配方/精细化工产品生产系列>>

13位ISBN编号：9787539021614

10位ISBN编号：7539021616

出版时间：2002-10-1

出版时间：江西科学技术出版社

作者：温辉梁,黄绍华,刘崇波

页数：477

字数：392000

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

食品添加剂是近代食品工业的重要组成，它对于改善食品的品质、色香味，高整营养构成，改进加工条件，提高产品质量，增加花色品种，防止腐败变质，延长食品的货架期和开发新型仪器均至关重要。
当前食品添加剂不仅进入了所有的食品领域，而且也是烹饪行业的配料，进入了家庭的一日三餐。没有食品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及配方为重点，按食品添加剂的性能和功能分类，分别介绍了防腐剂、抗氧化剂、酸度调节剂、着色剂、漂白剂与护白色剂、乳化剂、甜味剂、抗结剂与膨松剂、增稠剂、其他等十八余大类食品添加剂中各重要品种的名称、产品性状、制法及使用与应用配方等内容。
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样相关专业师生阅读参考。

书籍目录

第一章 绪论 第一节 食品添加剂的定义与作用 1.有利于食品的保藏，防止食品败坏变质 2.改善食品的感官性状 3.保持或提高食品的营养价值 4.增加食品的品种和方便性 5.有利食品加工操作，适应工业生产的机械化和自动化 6.满足其他特殊需要 第二节 食品添加剂的安全性管理 1.毒现试验的四个阶段和内容 2.对不同受试物选择毒性试验的原则 3.进行食品添加剂安全性评价时需要考虑的因素 第三节 食品添加剂的分类 第四节 食品添加剂的现状与发展趋势 第五节 关键词及缩略语第二章 防腐剂 第一节 概述 1.酸性防腐剂 2.酯型防腐剂 3.无机盐防腐剂 4.生物防腐剂 第二节 苯甲酸及其应用配方 1.苯甲酸 2.苯甲酸钠及其应用配方 第三节 苯甲酸及其应用配方 1.苯甲酸钠 2.苯甲酸钠的应用配方 第四节 丙酸及其应用配方 1.丙酸 2.丙应用配方 第五节 丙酸钙及其应用配方 1.丙酸钙 2.丙酸钙应用配方 第六节 丙酸钠及其应用配方 1.丙酸钠 2.丙酸钠的应用配方 第七节 对羟基苯甲酸丁酯及其应用配方 1.对羟其苯甲酸丁酯 2.对羟其甲酸丁酯应用配方 第八节 对羟基苯甲酸乙酯 1.对羟其苯甲酸酯 2.戏羟其苯酸酯乙酯应用配方 第九节 富马酸二甲及其应用配方 1.富马酸二甲酯 2.富马酸二甲酯及其应用配方 第十节 山梨酸及其应用配方 1.山梨酸 2.山梨酸应用配方 第十一节 山梨酸钾及其应用配方 1.山梨酸钾 2.山梨酸钾应用配方 第十二节 双乙酸钠及其应用配方 1.双乙酸钾 2.山梨酸钾应用配方 第十三节 乳酯链球菌素及其应用配法 1.乳酸链球茵素 2.乳酸链球菌素应用配方 第十四节 脱氢乙酸及其应用配方 1.脱氢乙酸 2.脱氢乙酸应用配方 第十五节 二氧化碳及其应用配方 1.二氧化碳 2.二氧化碳应用配方第三章 抗氧化剂第四章 酸度调节剂第五章 着色剂第六章 漂白剂与护色剂第七章 乳化剂第八章 甜味剂第九章 抗结剂与膨松剂第十章 增稠剂 第十一章 其他附录 食品加工配方索引

第一图书网, tushu007.com
<<食品添加剂生产技术与应用配方/ >

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