

<<食品添加剂安全与检测>>

图书基本信息

书名：<<食品添加剂安全与检测>>

13位ISBN编号：9787030300881

10位ISBN编号：7030300882

出版时间：2011-6

出版时间：科学出版社

作者：王利兵

页数：532

字数：784000

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>

<<食品添加剂安全与检测>>

内容概要

王利兵编著的这本《食品添加剂安全与检测》从食品添加剂滥用及非法添加物乱用对人体健康带来的危害案例分析入手，阐述食品添加剂的定义和作用，食品添加剂在生产使用上的监管措施与技术，食品添加剂的安全评价技术与方法，各种食品添加剂的特性和应用，食品添加剂的合理使用，食品添加剂及其非法添加物在感官方面和成分组成方面的鉴别和检测技术，以及食品添加剂的安全性讨论等方面的内容。

本书的技术和方法参考了国内外食品添加剂安全检测标准，以及发表于本领域权威学术期刊的最新研究成果，反映了新时期国际食品添加剂安全研究领域所关注的内容。

《食品添加剂安全与检测》可作为食品科学与工程等相关专业的教学用书，也可供科研单位、高等院校、质检机构、生产企业等从事食品安全技术研究与应用的技术人员参考。

<<食品添加剂安全与检测>>

作者简介

王利兵

教授，博士生导师，国家质量监督检验检疫总局首席研究员，国务院特殊津贴获得者，国家质量监督检验检疫总局科技特殊贡献奖获得者，国际标准化组织ISO / TC61委员，国家质量监督检验检疫总局科技委委员。

作为主要成员之一曾参与《国家中长期科学和技术发展规划纲要(2006--2020)》战略研究与制订工作。

一直致力于食品安全与检验检疫安全的科学研究工作。

主持完成了国家“十五”重大科技专项课题、国家“十一五”科技支撑计划课题、国家“863”计划课题、国家“973”计划课题、国家软科学项目等国家级课题12项，质检公益性行业项目等省部级科研项目47项。

主要代表性学术成果：基于功能性纳米材料的可控合成及功能性纳米聚集体的自组装原理与方法，提出了基于生物识别系统和功能性纳米材料的食品安全与检验检疫安全检测原理与方法；研究建立了以危害因子检测技术、安全性评价技术和特征识别技术为核心的检验检疫危害因子高通量表征与特征模式识别关键技术与方法体系；应用模糊综合评价和风险评估技术，建立了包装和食品接触材料安全性评价技术与方法，揭示了包装和食品接触材料危害因子迁移特性和规律；在国内首次开展了化学品危险特性分类定级和鉴别技术以及危险化学品特征模式识别技术与方法研究，并实现了标准化。

上述研究成果获国家科技进步奖二等奖1项、中国专利优秀奖1项、省部级科技进步奖一等奖6项、二等奖6项。

以第一完成人获国家发明专利授权8项、实用新型专利授权22项、软件著作权授权3项。

主持完成国家标准128项、行业标准122项。

主持创立的2项试验方法被联合国经社理事会危险化学品专家委员会批准成为国际权威试验方法。

<<食品添加剂安全与检测>>

书籍目录

总序

前言

第一章 绪论

第一节 食品添加剂的概况

- 一、食品添加剂的定义
- 二、食品添加剂的分类
- 三、食品添加剂的法定编号
- 四、食品添加剂的选用原则

第二节 食品添加剂的发展历史

- 一、食品添加剂的发展背景
- 二、我国食品添加剂的发展阶段
- 三、国内食品添加剂市场销售额情况
- 四、食品添加剂的主要使用情况

第三节 食品添加剂的作用及发展趋势

- 一、食品添加剂的作用
- 二、国内外生产和使用食品添加剂的现状及其前景

参考文献

第二章 食品添加剂的危害性分析

第一节 食品添加剂的风险分析

- 一、危害分析
- 二、剂量反应特性
- 三、暴露量分析
- 四、风险评估
- 五、风险管理
- 六、风险交流
- 七、未来趋势

第二节 食品添加剂危害的认识和研究

- 一、消费者对于食品添加剂的态度
- 二、不良反应的报告
- 三、有争议的食品添加剂
- 四、食品添加剂危害性研究成果
- 五、未来发展趋势

第三节 食品添加剂的安全案例分析

- 一、在食品生产中超量使用食品添加剂
- 二、超范围使用食品添加剂
- 三、在生产食品时使用过期食品添加剂或工业级原料
- 四、食品标签不规范

参考文献

第三章 食品添加剂的监管

第一节 国内外食品添加剂监管概况

- 一、国外食品添加剂的监管
- 二、我国对食品添加剂的监管
- 三、我国食品添加剂使用备案

第二节 我国食品添加剂监管存在的问题

- 一、法规和标准体系不健全

<<食品添加剂安全与检测>>

- 二、管理体系不健全
- 三、监管体系不健全
- 四、监督管理技术、手段的滞后
- 五、餐饮业从业人员法律意识、卫生知识匮乏
- 六、信息、教育、交流和培训体系混乱

第三节 食品添加剂监管问题的解决对策

- 一、严格食品添加剂新品种的安全性审核
- 二、完善食品添加剂标准
- 三、完善食品添加剂监管的法规和制度
- 四、加强政府对食品添加剂应用的监管
- 五、规范食品添加剂的使用
- 六、加强食品添加剂的科学研究与技术开发
- 七、做好食品添加剂相关知识的普及工作
- 八、提高食品添加剂使用者的社会责任感

参考文献

第四章 食品添加剂的安全性评估

第一节 安全性评价概述

- 一、食品添加剂的发展
- 二、食品添加剂可能导致的潜在危害

第二节 毒理学安全性评价的概念和发展进程

- 一、基本概念
- 二、毒理学安全性评价程序的发展进程及意义

第三节 食品添加剂的毒理学评价

- 一、毒理学安全性评价程序的选用原则
- 二、试验前的准备工作
- 三、食品安全性毒理学评价具体规定
- 四、安全性评价中需注意的问题
- 五、毒理学安全性验证实例

第四节 食品添加剂安全性的风险评价

- 一、基本概念
- 二、食品添加剂的安全性评估

参考文献

第五章 食品添加剂功能特性

第一节 防腐保鲜类添加剂

- 一、防腐剂
- 二、保鲜剂
- 三、抗氧化剂

第二节 调色护色类添加剂

- 一、着色剂
- 二、护色剂
- 三、漂白剂

第三节 调香调味类添加剂

- 一、香料和香精
- 二、酸度调节剂
- 三、甜味剂
- 四、增味剂

第四节 结构改良类添加剂

<<食品添加剂安全与检测>>

- 一、乳化剂
- 二、增稠剂
- 三、稳定剂和凝固剂
- 四、面粉处理剂
- 五、消泡剂
- 六、膨松剂
- 七、胶基糖果中基础剂物质
- 八、抗结剂
- 九、水分保持剂

第五节 食品营养强化剂与助剂

- 一、营养强化剂
- 二、食品酶制剂
- 三、被膜剂
- 四、食品工业用加工助剂
- 五、其他食品添加剂

参考文献

第六章 食品添加剂的使用

第一节 食品添加剂的合理使用

- 一、一般使用要求
- 二、各类食品添加剂使用要点

第二节 食品添加剂的使用限量

- 一、防腐剂
- 二、抗氧化剂
- 三、发色剂
- 四、漂白剂
- 五、酸味剂
- 六、凝固剂
- 七、疏松剂
- 八、增稠剂
- 九、消泡剂
- 十、甜味剂
- 十一、着色剂
- 十二、乳化剂
- 十三、品质改良剂
- 十四、抗结剂
- 十五、香料
- 十六、其他

第三节 食品添加剂的不合理使用

- 一、超范围和(或)超限量使用防腐剂
- 二、超范围和(或)超限量使用甜味剂
- 三、超范围和(或)超限量使用着色剂
- 四、超范围和(或)超限量使用发色剂
- 五、超范围和(或)超限量使用面粉处理剂
- 六、超范围和(或)超限量使用漂白剂

参考文献

第七章 食品添加剂及其非法添加物的检测

第一节 防腐剂的检测

<<食品添加剂安全与检测>>

- 一、苯甲酸及苯甲酸钠的检测
- 二、山梨酸及山梨酸钾的检测
- 三、丙酸钠及丙酸钙的检测
- 四、对羟基苯甲酸酯类的检测
- 第二节 抗氧化剂的检测
 - 一、丁基羟基茴香醚和二丁基羟基甲苯的检测
 - 二、没食子酸丙酯的检测
 - 三、特丁基对苯二酚的检测
 - 四、茶多酚的检测
- 第三节 着色剂的检测
 - 一、日落黄等人工合成添加剂的检测
 - 二、叶绿素及其盐类的检测
 - 三、红曲色素的检测
- 第四节 护色剂的检测
- 第五节 食品漂白剂的检测
 - 一、二氧化硫的检测
 - 二、过氧化苯甲酰的检测
- 第六节 酸度调节剂的检测
 - 一、乳酸、柠檬酸和富马酸的检测
 - 二、酒石酸、苹果酸和柠檬酸的检测
 - 三、冰乙酸及乙酸钠的测定
 - 四、碳酸钠的检测
- 第七节 食品甜味剂的检测
 - 一、人工合成甜味剂的测定方法
 - 二、天然甜味剂的测定方法
- 第八节 增味剂的检测
 - 一、谷氨酸钠的测定方法
 - 二、5'-肌苷酸二钠和5'-鸟苷酸二钠的检测方法
- 第九节 乳化剂的检测
 - 一、山梨聚糖脂肪酸酯的检测
- 第十节 增稠剂的检测
 - 一、果胶的检测
 - 二、淀粉的检测
- 第十一节 营养强化剂的检测
 - 一、抗坏血酸的检测
 - 二、牛磺酸的检测
 - 三、碘的检测
 - 四、铁、镁、锰的检测
- 第十二节 其他食品添加剂的检测
 - 一、咖啡因的检测
 - 二、磷酸及其盐类的测定方法
- 第十三节 食品中非法添加物的检测
 - 一、原料乳与乳制品中三聚氰胺检测方法
 - 二、苏丹红的检测
 - 三、吊白块的检测
 - 四、食品和农产品中多种碱性工业染料的测定
 - 五、甲醛的检测

<<食品添加剂安全与检测>>

六、乳及乳制品中动物水解蛋白的鉴定

参考文献

第八章 食品添加剂及其非法添加剂滥用感官鉴别

第一节 食品添加剂滥用的途径及感官鉴别

一、食品添加剂滥用途径

二、食品添加剂滥用的感官鉴别

第二节 非法添加剂滥用的途径及感官鉴别

一、非法添加剂滥用的途径

二、非法添加剂滥用的感官鉴别

参考文献

第九章 食品添加剂安全性讨论

第一节 公众对食品添加剂的认识和态度

一、公众对食品添加剂的态度

二、食品添加剂到底该不该“添”、应该怎样“添”

第二节 食品添加剂的安全性分析

一、食品添加剂技术本身的不成熟

二、食品添加剂的滥用

三、食品添加剂的标注问题

第三节 食品安全性问题的思考

一、食品添加剂丰富了我们的生活

二、食品添加剂的问题主要是滥用

三、食品添加剂危害存在的原因

四、措施建议

第四节 食品添加剂应用的哲学思考

一、食品添加剂的必要性

二、人类对食品的要求

三、科学使用食品添加剂

四、食品添加剂应用的伦理原则

参考文献

<<食品添加剂安全与检测>>

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>