

<<食品添加剂应用手册>>

图书基本信息

书名：<<食品添加剂应用手册>>

13位ISBN编号：9787122094179

10位ISBN编号：7122094170

出版时间：2011-1

出版单位：化学工业出版社

作者：孙平，张津凤 主编

页数：417

字数：600000

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>

<<食品添加剂应用手册>>

前言

食品添加剂是指为改善食品品质和色、香、味以及为防腐、保鲜和加工工艺的需要而加入食品中的人工合成或者天然物质。

食品添加剂的制作与使用如同人类学会用火、用电一样，是社会发展和人类进步过程中的产物。

食物摄入无疑是人类生存的必需，添加剂在加工食品中的应用却是人类的发明和创造。

从食品添加剂的形成和发展过程来看，添加剂的功能和作用首当其冲。

随着社会的进步发展和人们对添加剂认知程度的加深，添加剂的应用成效愈来愈加突显和重要。

食品添加剂的使用不仅有利于食物加工、保鲜和储藏以及保持和强化营养，而且在改善食品品质和味道、增加花色方面也起到积极、有效的作用，以致成为现代食品工业中极其重要的技术内容之一。

食品添加剂的制造业形成了发展最迅速、效益最突出、最具活力的新型产业。

从物质属性分析，食品添加剂并不属于食物的自然成分，而是为某些技术目的才添加的非食物材料，其在食品加工中的积极作用是对改善食品质量的贡献。

另一方面，使用不当反而会降低食品质量，形成安全隐患。

因此，添加剂在食品中的应用，必须做到法规管理和专业操作，这样才能保证食品添加剂的使用安全和添加有效。

法规管理首先要明确食品添加剂的物种界限。

选择添加剂需要认识其功能类别、物种限制，决不可将有功效作用的物种均作食品添加剂使用。

另外针对不同加工食品，要清楚所选物种的适用范围。

食品用添加剂也非在所有食品中任意使用，即便在相宜的食品中，添加剂的使用计量仍需有严格的限制要求。

总之，对食品添加剂的是非判断与选用需依功能、安全及法规为准则。

新添加剂物种的研发、国外引入、应用扩增均应得到专业技术的确认和管理机构的审核。

这是规范使用食品添加剂、保证添加食品更安全的基本原则，也是各个国家或组织为规范食品添加剂的使用制定强制法规的核心内容。

随着科学社会的发展以及相关法规的建立与完善，消费者会逐渐摆脱对食品添加剂的认识误区，不再将所有滥用的物质归为食品添加剂，更加明确认知选用食品添加剂的基本准则（功能突出、毒理明确、法规允准）。

强化技术监督与法规管理并非封杀食品添加剂，而是促其形成规范发展之势。

食品添加剂的有效使用不仅依赖于对相关法规的遵循，而且还需必要的专业指导和技术帮助。

使用添加剂的效果无不依赖于不同物种的功能特性以及技术运用。

掌握和运用有关食品添加剂的专业知识，就能因地制宜和有的放矢，做到更加科学、更加规范、更加有效地使用食品添加剂。

《食品添加剂应用手册》的编写基本遵循最新颁布、涉及应用食品添加剂的法律《食品安全法》、标准《食品添加剂使用卫生标准（GB2760-2007）》以及各有关规定和条例。

本手册也是参照新版标准（GB2760-2007），对原《食品添加剂使用手册》做的修改和更新。

<<食品添加剂应用手册>>

内容概要

本手册内容以国家标准(GB 2760—2007)对食品添加剂的分类和要求为基础,并综合功能与应用特点分为六部分(章),介绍了食品添加剂的物种类别、质量标准、应用范围和用量要求,具体包括添加剂物种的中英文名称、理化性质、物质结构、毒理学依据、应用要求、使用参考、供应厂商等内容。为便于读者对食品添加剂的规范选用与正确判断,主要物种的收录遵循功能突出、毒理明确、法规允许的三原则,收集了国家标准中及新扩展的食品添加剂物种(对国标中尚未批准者则注有明示)。

本手册可作为企业主管及生产技术、卫生防疫、质量监督以及高校相关专业、科研院所中管理和研发人员的工具书。

<<食品添加剂应用手册>>

书籍目录

第0章 食品添加剂概论 0.1 食品添加剂 0.2 立标与立法 0.3 毒理试验程序 0.4 毒性级别
0.5 限量确定第1章 防腐保鲜类 1.1 防腐剂 1.2 抗氧剂第2章 调色护色类 2.1 着色剂 2.1
.1 合成色素 2.1.2 天然色素 2.2 护色剂 2.3 漂白剂 2.4 面粉处理剂第3章 结构改良类 3.1
乳化剂 3.2 增稠剂 3.3 稳定剂和凝固剂 3.4 抗结剂 3.5 膨松剂 3.6 水分保持剂 3.7 胶基糖
果中的基础剂第4章 调味增香类 4.1 增味剂 4.2 甜味剂 4.3 酸度调节剂 4.4 食品用香料(附食用
香精) 4.4.1 香料 4.4.2 香精第5章 营养强化类 5.1 氨基酸类 5.2 维生素类 5.3 矿物质和
微量元素盐类 5.4 脂肪酸类第6章 辅助加工及其他类 6.1 消泡剂 6.2 被膜剂 6.3 酶制剂 6.4
食品工业用加工助剂 6.5 其他类附录 附录1 食品添加剂物种名单 附录2 食品分类及分类号 附录3
不同类别食品允许使用的食品添加剂 附录4 可在各类食品中按生产需要适量使用的添加剂 附录5 按
生产需要适量使用的添加剂所例外的食品类 附录6 胶基糖果中的基础剂物质及其配料 附录7 中华人
民共和国食品营养强化剂使用卫生标准(GB 14880-1994) 附录8 中华人民共和国食品安全法 附录9 食品
添加剂新品种管理办法 附录10 食品添加剂生产监督管理规定参考文献相关网址中文索引英文索引

<<食品添加剂应用手册>>

章节摘录

插图：民以食为天，食以安为先，安全与质量是对食品的基本要求。

人类对食物的享用和需求无不依赖于对其资源的加工和处理。

随着社会进步和工业发展，人们逐渐认识和掌握了食品添加剂及使用技术，也恰是添加剂的应用使得食物的保藏和利用得以改进、食品品质及安全性有了显著提高、食品方面的加工制造业得到迅速发展。

应用食品添加剂已经成为现代食品工业中一项不可缺少的重要内容。

0.1 食品添加剂（1）定义食品添加剂是改善食品品质和色、香、味以及为防腐、保鲜和加工工艺的需要而加入食品中的人工合成或者天然物质（摘自《中华人民共和国食品安全法》）。

各个国家对食品添加剂的定义或限定范围有所不同，如日本在《食品卫生法》中对食品添加剂的定义是在生产食品的过程中，为生产食品或保存食品的需要，用混合、浸润等方法在食品中使用的物质统称为食品添加剂；而美国的食品营养专家委员会规定，食品添加剂是用于生产、加工、储存或包装且存在于食品中的物质或物质混合物，但并非属于食品的基本成分物质；联合国粮农及卫生组织（FAO / WHO）所属的食品添加剂法规委员会（CCFA）在对食品添加剂的规定中，确定食品添加剂通常本身不应作为食品消费，也不是食品中的特征成分，而无论其有无营养价值，它们在食品的制作、加工、调制、处理、装填、包装运输或保藏过程中，是出于技术方面的目的和要求，或者是为了改善食品的性质而有意加入食品中，或者预期这些添加物质或其副产物会成为（直接或间接）食品的一部分物质。

<<食品添加剂应用手册>>

编辑推荐

《食品添加剂应用手册》共收集防腐保鲜、调色护色、结构改良、调味增香、营养强化和辅助加工六大类食品用添加剂300余种，强调它们应用和选择。

<<食品添加剂应用手册>>

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>