

<<食品添加剂使用技术>>

图书基本信息

书名：<<食品添加剂使用技术>>

13位ISBN编号：9787122097576

10位ISBN编号：7122097579

出版时间：2011-1

出版时间：化学工业出版社

作者：李祥 编

页数：357

字数：310000

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>

## <<食品添加剂使用技术>>

### 内容概要

本书在介绍食品添加剂理论的基础上，重点介绍每种添加剂的性质、安全性、应用及主要生产企业，尤其突出了每种添加剂的使用原则及注意事项，便于使用者查找及正确使用食品添加剂，杜绝因食品添加剂引起的食品安全问题再次发生，第一次将正交实验方法引入食品添加剂中，解决了某些复合添加剂的配比问题。

本书还介绍了《食品添加剂使用卫生标准》。

本书可作为高等学校、职业技术学院食品、应用化学、精细化学等专业的教材，也可作为食品从业人员的参考书籍。

## <<食品添加剂使用技术>>

### 书籍目录

第一章 食品添加剂概述第二章 食品防腐剂第三章 食品抗氧化剂第四章 食品着色剂第五章 食品发色剂与漂白剂第六章 食品调味剂（酸味剂、甜味剂、鲜味剂）第七章 食品增稠剂与凝固剂第八章 食品乳化剂第九章 食品香料与香精第十章 食品酶制剂第十一章 食品营养强化剂第十二章 食品膨松剂、食品抗结剂第十三章 食品品质改良剂第十四章 食品加工助剂第十五章 《食品添加剂使用卫生标准》参考文献

## <<食品添加剂使用技术>>

### 章节摘录

**第一章 食品添加剂概述** 食品是人类赖以生存和发展的物质基础，食品工业指主要以农业、渔业、畜牧业、林业或化学工业的产品或半成品为原料，制造、提取、加工成食品或半成品，具有连续而有组织的经济活动工业体系。

食品工业在一定程度上体现了一个国家综合实力、科技发展水平，食品工业的发展对于改善人们的食物结构、方便人们生活、提高人民体质具有重要的意义。

2008年食品工业成为制造业应对全球金融危机中绽放出的一朵“奇葩”，在国民经济中发挥着十分重要的作用。

纵观食品工业的发展历程，可以肯定地说，食品加工机械(设备)的进步及新型食品添加剂的应用，推动了食品工业的发展。

没有食品添加剂，就没有现代食品工业，食品添加剂是现代食品工业的催化剂和基础，被誉为“现代食品工业的灵魂”。

它已渗透到食品加工的各个领域，包括粮油加工、畜禽产品加工、水产品加工、果蔬保鲜与加工、酿造以及饮料、烟、酒、茶、糖果、糕点、冷冻食品、调味品等的加工。

食品添加剂对于改善食品的色、香、味、形，调整食品营养结构，提高食品质量和档次，改善食品加工条件，延长食品的保存期，发挥着极其重要的作用。

食品添加剂虽始于西方工业革命，但其直接应用可追溯到一万年以前。

中国在远古时代就有在食品中使用天然色素的记载，如《神农本草》、《本草图经》中即有用栀子染色的记载；在周朝时即已开始使用肉桂增香；北魏时期的《食经》、《齐民要术》中亦有用盐卤、石膏凝固豆浆等记载；作为肉制品防腐和发色的亚硝酸盐，大约在800年前的南宋时就用于腊肉的生产，并于公元13世纪传入欧洲。

在国外，公元前1500年埃及墓碑上就描绘了糖果的着色；葡萄酒在公元前4世纪也已实现人工着色了。

.....

<<食品添加剂使用技术>>

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>