

<<食品添加剂安全与应用>>

图书基本信息

书名：<<食品添加剂安全与应用>>

13位ISBN编号：9787122100382

10位ISBN编号：7122100383

出版时间：2011-1

出版时间：李宏梁 化学工业出版社 (2011-01出版)

作者：李宏梁 编

页数：395

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>

<<食品添加剂安全与应用>>

内容概要

《食品添加剂安全与应用》分上下两篇，上篇10章包括食品添加剂的地位，使用卫生标准，国内外法规，分类，相关安全知识，安全性评价，风险评估，风险管理体系，毒理学评价程序及监管问题，卫生部2010年最新公告的按功能分类的GB 2760和GB 14880，并列出了新资源食品、保健食品、食品污染物、食品消毒剂等最新名单；下篇共23章，包括23类食品添加剂的功能和应用。每章列有复习题，便于自学和检查学习情况。

本书内容丰富，资料翔实，可作为高校相关专业本科生、研究生的教材，也可供政府监管人员、食品企业技术人员查阅和参考。

<<食品添加剂安全与应用>>

书籍目录

上篇第1章 食品添加剂的地位和重要性1.1 没有食品添加剂就没有现代食品工业1.2 食品添加剂技术学科的特点与发展现状1.3 食品添加剂产业的发展现状1.3.1 生产发展状况1.3.2 进出口状况1.3.3 产业发展中存在的问题1.3.4 产业重点发展方向1.3.5 产业发展建议1.3.6 产业发展趋势复习题第2章 中国食品添加剂使用卫生标准2.1 概述2.1.1 前言2.1.2 范围2.1.3 规范性引用文件2.1.4 术语和定义2.1.5 食品添加剂的使用原则2.1.6 食品分类系统2.1.7 食品添加剂的使用规定2.2 如何利用GB2760查询食品添加剂2.3 有关本书附录引用标准的说明复习题第3章 国内外食品添加剂的相关法规概述3.1 中国食品添加剂的相关法规3.2 美国食品添加剂的相关法规3.3 日本食品添加剂的相关法规3.4 澳大利亚食品添加剂的相关法规3.5 加拿大食品添加剂的相关法规3.6 欧盟食品添加剂的相关法规3.7 印度食品添加剂的相关法规3.8 联合国食品添加剂的相关法规复习题第4章 食品添加剂的分类4.1 按来源分类4.2 按功能分类4.3 按安全性分类复习题第5章 与食品添加剂安全相关的基本知识5.1 食品及其安全的基本概念5.1.1 安全、危害和 risk 的概念5.1.2 食品安全的概念5.1.3 与食品相关的术语及其概念5.1.4 与食品安全相关的术语及其概念5.1.5 中国新资源食品名单5.1.6 中国保健食品原料名单5.1.7 中国食品污染物名单5.1.8 食品容器、包装材料用添加剂使用卫生标准5.1.9 可用于食品的消毒剂原料名单(暂行)5.1.10 食品危害的分类5.2 国内外食品安全问题概述5.3 中国食品安全法的总体思路和亮点5.4 食品安全管理的原则5.5 食品安全学原理5.5.1 “从农田到餐桌”的全程控制理念5.5.2 风险分析5.5.3 透明性原则5.5.4 法规效应评估5.6 食品安全学的学科与技术体系5.6.1 食品安全学的学科体系5.6.2 食品安全学的技术体系复习题第6章 食品添加剂安全性评价概论6.1 食品添加剂的批准原则6.2 CAC 制定的使用食品添加剂的总原则6.3 中国对食品添加剂的审批规定6.4 食品添加剂使用标准的制定程序6.5 食品添加剂风险分析框架6.6 中国食品安全风险评估制度6.7 中国食品安全法及其实施条例的相关规定复习题第7章 食品添加剂风险评估7.1 危害识别7.2 危害特征描述7.2.1 限量终点7.2.2 非限量终点7.2.3 危害评估与数据来源7.3 暴露量评估7.3.1 用量数据7.3.2 食物消费数据7.3.3 估算摄入量概述7.3.4 国家人均摄入量估算7.3.5 欧盟预算法的摄入量估算7.3.6 丹麦预算法在制定添加剂最大使用量的原则7.3.7 基于个人食物消费数据的摄入量计算7.3.8 随机摄入模型法7.4 风险特征描述7.5 风险评估的发展及结果不确定性7.6 风险评估小结复习题第8章 食品添加剂风险管理体系8.1 风险管理8.1.1 风险管理方法8.1.2 消费者对风险的理解8.2 风险交流8.3 风险管理和交流小结8.4 食品添加剂的风险监测8.4.1 风险监测的必要性8.4.2 美国风险监测及有争议的食品添加剂8.4.3 中国风险监测的规定复习题第9章 食品添加剂毒理学评价程序9.1 受试物的要求9.2 食品安全性毒理学评价试验的四个阶段和内容9.2.1 第一阶段：急性毒性试验9.2.2 第二阶段：遗传毒性试验，传统致畸试验，30天喂养试验9.2.3 第三阶段：亚慢性毒性试验——90天喂养试验、繁殖试验、代谢试验9.2.4 第四阶段：慢性毒性试验(包括致癌试验)9.3 对不同受试物选择毒性试验的原则9.4 食品安全性毒理学评价试验的目的和结果判定9.4.1 毒理学实验的目的9.4.2 各项毒理学试验结果的判定9.5 进行食品安全性评价时需要考虑的因素9.5.1 试验指标的统计学意义和生物学意义9.5.2 生理作用与毒性作用9.5.3 人的可能摄入量较大的受试物9.5.4 时间—毒性效应关系9.5.5 人的可能摄入量9.5.6 人体资料.....下篇 分论第11章 酸度调节剂第12章 抗结剂第13章 消泡剂第14章 抗氧化剂第15章 漂白剂第16章 膨松剂第17章 胶基糖果中基础剂物质第18章 着色剂第19章 护色剂第20章 乳化剂第21章 酶制剂第22章 增味剂第23章 面粉处理剂第24章 被膜剂第25章 水分保持剂第26章 营养强化剂第27章 防腐剂第28章 稳定剂和凝固剂第29章 甜味剂第30章 增稠剂第31章 食品用香料第32章 食品工业用加工助剂第33章 其他食品添加剂附录参考文献

<<食品添加剂安全与应用>>

章节摘录

版权页：“国以民为本，民以食为天”，食品是人类赖以生存、不可或缺的物质基础。

改革开放以来，我国食品工业发展迅猛，1996年食品工业总产值在全国工业部门总产值中首次上升到第一位，2003年首次突破1万亿元人民币，2007年完成食品工业总产值达3.19万亿元人民币，占国内生产总值近1/8，完成利税5169亿元人民币，全国食品工业产品进出口总额630.1亿美元，其中出口323.4亿美元，进口306.7亿美元，全国规模以上食品工业企业达28740家。

2008年全国累计实现食品工业总产值4.2万亿元人民币，预计2015年全国将实现食品工业总产值（10~12）万亿元人民币。

改革开放30年来我国人民生活水平的显著提高，越来越多的食品新产品不断满足着人们对饮食更新、更高的要求，显示了中国现代食品工业的新特征，也构成了中国食品工业发展的外部因素，而食品加工制造技术、食品原料和食品添加剂则构成了促进食品工业发展的内部因素，其中，食品添加剂是最活跃的因素。

食品添加剂是食品工业最具“魔力”的基础原料，虽然它只在食品中添加0.019/6~0.1%，但对改善食品色、香、味、组织状态，调整食品营养构成，提高食品质量和档次，改善食品加工条件，延长食品保质期等方面，均发挥着重要的作用，因此谈到食品工业就必然要谈食品添加剂，食品添加剂对食品工业的促进作用功不可没，可以说没有食品添加剂就没有现代食品工业，由此可见食品添加剂在食品工业中的重要地位。

由于食品工业的快速发展，食品添加剂已经成为现代食品工业的重要组成部分，并且已经成为食品工业技术进步和科技创新的重要推动力。

正是因为食品添加剂的使用才使我们目前的食物丰富多彩和易于接受，可以说现代生活已经离不开食品添加剂。

<<食品添加剂安全与应用>>

编辑推荐

《食品添加剂安全与应用》是由化学工业出版社出版的。

<<食品添加剂安全与应用>>

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>