

<<食品添加剂基础>>

图书基本信息

书名：<<食品添加剂基础>>

13位ISBN编号：9787122104298

10位ISBN编号：712210429X

出版时间：2011-5

出版单位：化学工业出版社

作者：雷阳，汪琳 编著

页数：196

字数：275000

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>

<<食品添加剂基础>>

内容概要

本书结合编著者多年的教学、实践经验，并广泛调研了多个食品企业的生产实际，以卫生部2008年6月1日发布的《食品添加剂使用卫生标准》（GB 2760—2007）为基础，介绍了各类食品添加剂的定义、性状、作用原理、毒性、应用范围与剂量等有关知识。

特别增加了一些新纳入标准的食品添加剂品种，并根据新的标准调整了一些食品添加剂使用范围和使用量。

内容通俗易懂、简洁清楚，未涉及过于深奥的理论与数据，实用性强。

本书可作为食品企业技术人员和工人生产用参考书，也可作为大中专学校相关专业的教学用书。

读者对象:

本书可作为食品企业技术人员和工人生产用参考书，也可作为大中专学校相关专业的教学用书。

<<食品添加剂基础>>

书籍目录

绪论

- 0.1 食品添加剂的概念和范畴
- 0.2 食品添加剂的分类与作用
- 0.3 食品添加剂的安全使用

第1章 酸度调节剂

- 1.1 酸味剂的作用
- 1.2 常用酸度调节剂

第2章 抗结剂和消泡剂

- 2.1 抗结剂
- 2.2 消泡剂

第3章 抗氧化剂

- 3.1 油脂氧化的过程
- 3.2 抗氧化剂的种类及作用
- 3.3 常用抗氧化剂
- 3.4 抗氧化剂的使用

第4章 漂白剂与膨松剂

- 4.1 漂白剂
- 4.2 膨松剂

第5章 胶姆糖基础剂

- 5.1 胶姆糖基础剂的种类
- 5.2 常用胶姆糖基础剂

第6章 着色剂与护色剂

- 6.1 着色剂
- 6.2 护色剂

第7章 乳化剂

- 7.1 乳化剂的分类
- 7.2 乳化剂的作用
- 7.3 常用乳化剂
- 7.4 乳化剂的选用方法

第8章 酶制剂

- 8.1 酶在食品中的应用
- 8.2 常用酶制剂

第9章 增味剂和面粉处理剂

第11章 营养强化剂

第12章 防腐剂

第13章 增稠剂

第14章 甜味剂

第15章 稳定、凝固剂及其他食品添加剂

参考文献

<<食品添加剂基础>>

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>