

<<躲不开的食品添加剂>>

图书基本信息

书名：<<躲不开的食品添加剂>>

13位ISBN编号：9787122143433

10位ISBN编号：7122143430

出版时间：2012-6

出版时间：化学工业出版社

作者：孙宝国 编

页数：162

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>

<<躲不开的食品添加剂>>

前言

《躲不开的食品添加剂——院士、教授告诉你食品添加剂背后的那些事》即将付梓。可喜可贺。

本书是在食品安全受到广泛关注，食品添加剂又经常被牵扯其中的重要时刻编写出版的，很有意义。

人类为保藏食物、改善食物品质和加工食品而使用功能性配料的历史相当久远。

公元前1500年的埃及墓碑上描绘有人工着色的糖果；中国在周朝时即已开始使用肉桂增香；在公元25年的东汉时期，制作豆腐时就已经使用盐卤做凝固剂，并一直流传至今；公元6世纪北魏末年农业科学家贾思勰所著的《齐民要术》中记载了从植物中提取天然色素以及应用的方法；大约在800年前的南宋时就已经在腊肉生产使用亚硝酸盐，作为肉制品防腐和护色技术于公元13世纪传入欧洲。

以现代的观点和概念，这些都是食品添加剂在食品加工制造中应用的典型范例。

现代生活提高了人们对食品品种和质量的要求。

人类对食品最基本要求是：营养、安全、美味。

食品不仅仅是人类赖以生存的基础，随着收入的增加和生活水平的提高，人类对食品品质的要求随之提高，因此，食品工业和餐饮业的发展对改善人类的食物品质、在方便人民生活、提高体质等方面都具有特别重要的意义，其中食品添加剂担当着决定性的角色。

可以说，食品添加剂是食品工业的灵魂，没有食品添加剂就没有现代食品工业。

近几年来，从“瘦肉精猪肉”、“三聚氰胺奶粉”到“染色馒头”等，食品安全问题频频曝光，老百姓的食品安全感愈来愈差。

谈到食品安全，很多人就会想到食品添加剂，误认为食品安全问题就是食品添加剂造成的。

食品添加剂是一个国家科学技术和经济发展水平的标志之一，越是发达国家，食品添加剂的品种越丰富，人均消费量越大。

那么到底食品添加剂是什么？

食品添加剂有害吗？

食品添加剂与食品安全又是什么关系？

食品中必须有食品添加剂吗？

本书中，孙宝国院士等一批学者用科学、通俗的语言一一告诉你，食品添加剂背后的故事。

本书的出版和传播无疑将会让公众正确认识食品添加剂和食品安全问题，释疑解惑、正本清源，增强公众辨别能力，消除消费者的理解误区和心理恐慌，对维护社会稳定、普及食品添加剂与安全知识起到积极的推动作用。

借此机会，我衷心希望社会能够形成崇尚科学、尊重知识的良好社会氛围。

是为序。

中国工程院院士庞国芳 2012年5月16日

<<躲不开的食品添加剂>>

内容概要

《躲不开的食品添加剂：院士、教授告诉你食品添加剂背后的那些事》是一本系统介绍食品添加剂的科普读物，所涉及的118个问题，是在问卷调查的基础上筛选出来的。

这些问题涉及食品添加剂的基本概念，国内外食品添加剂标准及监管，在食品加工制造中怎样使用食品添加剂，食品添加剂的风险评估和使用中的安全性，以及近几年出现的波及食品添加剂的食品安全事件。

全书分为概念篇、管理篇、应用篇和安全篇，对涉及的问题，作者依据《食品安全法》、《食品添加剂使用规范》等法律、法规，从专业的角度，用科学、通俗的语言对其进行了解读和说明，力图消除公众对食品添加剂的疑虑、困惑和不解，以便对食品添加剂有更准确、科学、系统、清晰的认知。

<<躲不开的食品添加剂>>

作者简介

孙宝国，中国工程院院士。
北京工商大学副校长，食品学院教授。
兼任中国轻工业联合会副会长、中国食品科学技术学会副理事长、中国食品添加剂和配料协会副理事长。
构建了肉香味含硫化合物分子特征结构单元模型，开发一系列肉香味食品香料制造技术，奠定了我国3-呋喃硫化物系列和不对称二硫醚类食品香料制造技术基础；凝练出“味料同源”的中国特色肉味香精制造理念，开发以畜禽肉、骨、脂肪为主要原料的肉味香精制造技术，奠定了我国肉味香精制造技术基础。
2次获得国家科学技术进步二等奖、1次国家技术发明奖二等奖。

<<躲不开的食品添加剂>>

书籍目录

一、概念篇1. 什么是食品添加剂？

2. 食品添加剂是怎样分类的？
 3. 什么是着色剂？
 4. 什么是护色剂？
 5. 什么是漂白剂？
 6. 什么是食用香料？
 7. 什么是食用香精？
 8. 什么是甜味剂？
 9. 什么是酸度调节剂？
 10. 什么是增味剂？
 11. 什么是增稠剂？
 12. 什么是乳化剂？
 13. 什么是凝固剂？
 14. 什么是膨松剂？
 15. 什么是胶姆糖基础剂？
 16. 什么是水分保持剂？
 17. 什么是抗结剂？
 18. 什么是防腐剂？
 19. 什么是抗氧化剂？
 20. 什么是稳定剂？
 21. 什么是消泡剂？
 22. 什么是面粉处理剂？
 23. 什么是酶制剂？
 24. 什么是食品工业用加工助剂？
 25. 什么是被膜剂？
 26. 什么是营养强化剂？
 27. 什么是复配食品添加剂？
 28. 什么是食品配料？
 29. 什么是食品添加剂的残留量？
 30. 什么是食品分类系统？
- 如何使用？

二、管理篇31. 使用食品添加剂需要向有关部门报告吗？

32. 谁有资格生产食品添加剂？
谁来决定哪个企业有资格生产食品添加剂？
33. 我国怎样审批与确认新食品添加剂？
34. 我国有关食品添加剂的法律法规有哪些？
哪里能查到？
35. 是否有专门的机构和人员对食品中使用食品添加剂的情况进行检查和监督？
36. 同一种食品添加剂，为何用于不同食品时却有不同标准要求？
37. 什么是食品添加剂的使用原则？
38. 什么是食品添加剂带入原则？
39. 食品添加剂违规使用的主要问题有哪些？
40. 三聚氰胺、苏丹红、瘦肉精、吊白块是食品添加剂吗？
41. 种植蔬菜使用的催熟剂是食品添加剂吗？
42. 在美国以及其他国家可以使用的食品添加剂也可以在中国使用吗？

<<躲不开的食品添加剂>>

43. 原本允许使用的食品添加剂, 又会被国家禁止使用吗?
 44. “没有食品添加剂就没有食品工业”, 真是这样的吗?
 45. 营养强化剂也是食品添加剂吗?
是不是越多越好?
 46. 中国生产的食品添加剂出口吗?
是否产品标准内外有别?
 47. 全球有统一的食品添加剂使用规范吗?
 48. 全球有统一的食品添加剂评价方法吗?
 49. 是否有其他国家没有批准使用的食品添加剂, 而我国允许使用?
 50. 儿童、老年等特殊人群的食品是否对食品添加剂的使用有特殊规定?
 51. 生产出口食品时, 在食品添加剂方面要注意哪些国际管理规定?
 52. 为什么国内与国外的食品添加剂标准是不同的?
 53. 我国是怎样规定食品标签上食品添加剂的标示方式?
 54. 我国对食品添加剂的使用量有哪些规定?
 55. 什么是食品用香料、香精的使用原则?
 56. 国标对食品用香料、香精在各类食品中使用量是怎样规定的?
 57. 食品中的香气都是从哪里来的?
为什么要使用食用香精?
 58. 食品添加剂有保质期吗?
 59. 同一种食品添加剂为什么有多种标示?
 60. 营养食品也有食品添加剂吗?
 61. 我国新颁布的食品添加剂标准都有哪些修改和补充?
- 三、应用篇
62. 食品添加剂是怎样复配的?
 63. 使用食品添加剂是造假行为吗?
 64. 食品添加剂有营养价值吗?
 65. 方便面中需要用到哪些食品添加剂?
各起了什么作用?
 66. 肉制品中需要用到哪些食品添加剂?
各起了什么作用?
 67. 为什么现在生产的老酸奶要加食品添加剂?
 68. 绿色食品和有机食品不使用食品添加剂吗?
 69. 生产果汁要用食品添加剂吗?
常用哪些食品添加剂?
 70. 酒类中用到什么食品添加剂?
各起什么作用?
 71. 罐头食品中是否有食品添加剂?
 72. 可乐中添加了哪些食品添加剂?
 73. 饼干中添加了哪些食品添加剂?
 74. 面粉中为什么也要加入食品添加剂?
 75. 食用油中为什么也要加入食品添加剂?
 76. 在家里、餐馆里烹调菜肴也使用食品添加剂吗?
 77. 传统的馒头、豆腐、面条中有食品添加剂吗?
 78. 是不是不吃工业化生产的食物, 就不会吃到食品添加剂了?
 79. 为何抽检的食品中常有食品添加剂超标的问题?
 80. 为什么食品添加剂的使用有不断增长的趋势?
 81. 为什么鸡精比味精鲜美?
鸡精是一种天然调味品?

<<躲不开的食品添加剂>>

还是食品添加剂？

82. 为什么人们更容易选择到使用了较多食品添加剂的食品？

83. 是不是所有的食品都要使用防腐剂？

84. 会不会发生使用过期、失效的食品添加剂问题？

85. 食盐、白糖、淀粉、小苏打也是食品添加剂吗？

86. 调味品是食品添加剂吗？

87. 花椒、大料、桂皮、孜然也是食品添加剂吗？

88. 食品添加剂都是在食品加工制造过程中添加的吗？

怎样添加？

89. 食品添加剂可以在任何食品中添加吗？

90. 现代食品中食品添加剂添加量太大了吧？

91. 为什么商家都愿意多使用食品添加剂？

92. 食品添加剂能用其他的产品代替吗？

93. 味精是食品添加剂吗？

味精是否会损害健康？

94. 有些食品标签上没有标注防腐剂，是不是真的没有添加食品添加剂？

95. 一些产品的标签中写道“本品不含任何食品添加剂”，可信吗？

96. “奶精”是用牛奶制造的吗？

它对身体有没有危害？

97. 食物中添加“蛋白精”有没有营养价值？

有没有害处？

四、安全篇 98. 食品添加剂的安全性是怎样确定的？

99. 食品添加剂标准对食品添加剂的使用限量是怎样确定的？

100. 如果每种食品都添加了食品添加剂，当一天吃多种食品时会不会造成摄入的食品添加剂过量？

101. 柠檬黄染色的馒头对人体有多大危害？

102. 含防腐剂的食品会危害健康吗？

103. 面粉处理剂过氧化苯甲酰有什么危害？

104. 糖精、蔗糖素等人工合成甜味剂是否对人体有害？

105. 低热量可乐中使用的代糖是否会损害健康？

106. 进口食品中的食品添加剂是否安全性更高？

107. 为什么涉及食品添加剂的食品安全报道越来越多？

108. 长期食用含有食品添加剂的食品是否会危害人体健康？

109. 为什么人们总是怀疑食品添加剂的安全性？

110. 不添加防腐剂等食品添加剂的食品是不是更安全呢？

111. 食品添加剂是让食品美味而对身体有害吗？

112. 食品中添加食品添加剂是导致目前癌症病人增多的原因吗？

113. 食品添加剂添加过量了就一定对身体有害？

114. 为什么有人说食品添加剂对人体有害，却还要使用？

115. 我国发生的食品安全事件中哪些涉及了食品添加剂？

116. 哪些食品添加剂对特殊人群有不利影响？

117. 天然的食品添加剂就比人工合成的食品添加剂安全性高吗？

118. 为什么一定要使用人工合成食品添加剂？

参考文献中文索引

<<躲不开的食品添加剂>>

章节摘录

什么是食品添加剂？

食品添加剂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。

我国对食品，添加剂的生产和使用实行许可制度，只有确有必要使用、安全可靠并经过我国政府批准的才是合法的食品添加剂。

GB 2760—2011规定：“不应掩盖食品本身或加工过程中的质量缺陷或以掺杂、掺假、伪造为目的而使用食品添加剂”。

添加剂不等于食品添加剂，食品添加剂只是众多添加剂中的一种，其他添加剂有饲料添加剂、药品添加剂、混凝土添加剂、塑料添加剂、涂料添加剂、汽油添加剂等。

尽人皆知的三聚氰胺不是食品添加剂，而是混凝土添加剂、塑料添加剂和涂料添加剂。

必须把食品添加剂和非食用物质区别开来。

三聚氰胺、苏丹红、“瘦肉精”都是非食用物质，根本不是食品添加剂。

食品添加剂是怎样分类的？

目前，我国允许使用的食品添加剂有2300多种，为便于食品添加剂的使用和管理，GB 2760-2011将这2300多种食品添加剂进行了分类。

按食品添加剂的来源，它们可分为天然的和人工化学合成的两大类。

按食品添加剂常用的功能，也就说它们添加在食品中发挥什么作用，它们又可分为二十三大大类。

GB 2760-2011规定：所有的食品添加剂功能类别名称没有再冠以“食品”二字。

例如，酸度调节剂，没有定义为食品酸度调节剂；着色剂也没有定义为食品着色剂。

常见的有：食品抗氧化剂类，它们的作用是防止或延缓油脂或食品部分氧化变质，提高食品稳定性，如在咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠等食品中使用的茶多酚就是天然的食品抗氧化剂；食品膨松剂类，它们的作用是使产品发起形成致密多孔组织，从而使制品具有膨松、柔软或酥脆，如在生产膨化食品时，可按生产需要适量使用的硫酸铝(甲(又名钾明矾)或硫酸铝铵(又名铵明矾)就是常用的膨松剂；食品甜味剂类，它们的作用是赋予食品的甜味，如蜜饯凉果及腌渍的蔬粟中使用的三氯蔗糖(又名蔗糖素)，就是大家熟悉的甜味剂；食品增稠剂类，它们的作用是提高食品的黏稠度或形成凝胶，从而赋予食品黏润、适宜的口感，并兼有乳化、稳定或使其呈悬浮状态作用，如在冰淇淋、雪糕类、酱及酱制品类中常用的羧甲基淀粉钠，就是增稠剂。

什么是着色剂？

着色剂又称食品色素，是以食品着色为主要目的，使食品赋予色泽和改善食品色泽的物质。

目前世界上常用的食品着色剂有60余种，我国允许使用的有46种，按其来源和性质分为食品合成着色剂和食品天然着色剂两类。

天然的食品着色剂主要来自天然色素，按其来源不同，主要有三类：植物色素，如甜菜红、姜黄、-胡萝卜素、叶绿素等；动物。

色素，如紫胶红、胭脂虫红等；微生物类，如红曲红等。

化学合成的着色剂主要是依据某些特殊的化学基团或生色团进行合成的，按其化学结构可分为两类：偶氮色素类(苋菜红、胭脂红、日落黄、柠檬黄、新红、诱惑红、酸性红等)和非偶氮色素类(赤藓红、亮蓝、靛蓝等)。

偶氮色素类按其溶解度不同又分为油溶性和水溶性两类。

现在世界各国使用的合成色素大部分是水溶性偶氮色素类和它们各自的铝色淀。

食品合成着色剂安全性问题日益受到重视，各国对其均有严格的限制。

我国允许使用的合成着色剂有10种。

天然着色剂多以植物性着色剂为主，不仅安全，而且许多天然着色剂具有一定营养价值和生理活性。

如广泛用于果汁饮料的-胡萝卜素着色剂，不仅是维生素A原，还具有很显著的抗氧化、抗衰老等保健功能，GB 2760—2011将其列入可在各类食品中按生产需要适量使用的食品添加剂。

用于各种食品着色的红曲红色素还具有明显的降血压作用。

<<躲不开的食品添加剂>>

随着人们对食品添加剂安全性意识的提高，大力发展天然、营养、多功能的天然着色剂已成为着色剂的发展方向。

P2-5

<<躲不开的食品添加剂>>

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>