

<<食品添加剂手册>>

图书基本信息

书名：<<食品添加剂手册>>

13位ISBN编号：9787501919628

10位ISBN编号：7501919623

出版时间：1996-12

出版时间：中国轻工业出版社

作者：中国食品添加剂生产应用工业协会

页数：503

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>

## <<食品添加剂手册>>

### 内容概要

《食品添加剂手册》分总论、各论和附录三部分。

总论简述食品添加剂的定义、发展概况、品种与分类，以及食品添加剂的有益作用、危害问题、利弊权衡和安全使用等。

各论则按我国“食品添加剂分类和代码（12493-90）”中类别的顺序分别介绍我国截止至1998年许可使用的22类食品添加剂，包括酸度调节剂、抗结剂、消泡剂、抗氧化剂、漂白剂、膨松剂、胶姆糖基础剂、着色剂、护色剂、乳化剂、酶制剂、增味剂、面粉处理剂、被膜剂、水分保持剂、营养强化剂、防腐剂、稳定和凝固剂、甜味剂、增稠剂、其他及香料。

各类中具体品种依次按名称（别名）、编码、化学结构、性状、制法、质量标准、鉴别方法、毒理学依据和使用等逐一介绍。

香料仅重点选择部分品种予以介绍。

本手册附录收集了我国正式颁发的食品卫生法、食品添加剂分类和代码、食品安全性毒理学评价程序、食品添加剂使用卫生标准、食品添加剂卫生管理办法、食品营养强化剂使用卫生标准、食品营养强化剂卫生管理办法、食品添加剂生产管理办法、特种营养食品生产管理办法。

此外，《食品添加剂手册》还附有FAO/WHO食品法规委员会及美国FDA新近公布的食物添加剂品种名单，最后为主要参考文献和中、英文索引。

## &lt;&lt;食品添加剂手册&gt;&gt;

## 书籍目录

第一篇 总论一、食品添加剂的定义二、食品添加剂发展概况三、食品添加剂的品种与分类四、食品添加剂的有益作用五、食品添加剂的危害问题六、食品添加剂的利弊权衡七、食品添加剂的安全使用

第二篇 各论一、酸度调节剂(一)乙酸(二)己二酸(三)柠檬酸(四)富马酸(五)盐酸(六)乳酸(七)苹果酸(八)偏酒石酸(九)磷酸(十)碳酸氢钾(十一)碳酸钾(十二)柠檬酸钾(十三)碳酸钠(十四)柠檬酸钠(十五)柠檬酸一钠(十六)氢氧化钠(十七)碳酸氢三钠(十八)酒石酸二、抗结剂(一)微晶纤维素(二)亚铁氰化钾(三)二氧化硅(四)硅铝酸钠(五)磷酸三钙三、消泡剂(一)乳化硅油(二)高碳醇脂肪酸酯复合物(三)聚氧丙烯甘油醚(四)聚氧乙烯聚氧丙胺醚(五)聚氧丙烯氧化乙烯甘油醚(六)聚氧乙烯聚氧丙季戊四醇醚四、抗氧化剂(一)甘草抗氧化物(二)抗坏血酸(三)L-抗坏血酸棕榈酸酯(四)丁基羟基茴香醚(五)二丁基羟基甲苯(六)抗坏血酸钙(七)硫代二丙酸二月桂酯(八)4-己基间苯二酚(九)磷脂(十)植酸(十一)没食子酸丙酯(十二)迷迭香提取物(十三)异抗坏血酸钠(十四)茶多酚(十五)特丁基对苯二酚五、漂白剂(一)焦亚硫酸钾(二)亚硫酸氢钠(三)低亚硫酸钠(四)焦亚硫酸钠(五)亚硫酸钠(六)硫磺(七)二氧化硫六、膨松剂(一)硫酸铝铵(二)碳酸氢铵(三)硫酸铝钾(四)碳酸钙(五)磷酸氢钙(六)酒石酸氢钾(七)碳酸氢钾(八)碳酸氢钠七、胶姆糖基础剂八、着色剂食用合成色素食用天然色素氨基酸及含氮化合物类维生素类无机盐类脂肪酸灰天然香料天然等同香料人造香料附：食品香精附录主要参考文献中文索引英文索引

<<食品添加剂手册>>

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>