

<<食品添加剂原理及应用技术>>

图书基本信息

书名：<<食品添加剂原理及应用技术>>

13位ISBN编号：9787501921348

10位ISBN编号：7501921342

出版时间：2000-4

出版时间：中国轻工业出版社

作者：刘钟栋

页数：461

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>

<<食品添加剂原理及应用技术>>

内容概要

本书从理论、应用等方面，系统地阐述了食品添加剂的基本知识。

为了便于自学和实践，本书将食品添加剂以用途为基准分成六章叙述：乳化剂、增稠剂、膨松剂；着色剂、护色剂、漂白剂；调味剂、香料、香精、增香剂；食品保存剂；营养强化剂；食品酶制剂

。而将食品添加剂在某一类特色食品中的应用和有关食品添加剂的管理、行业知识另列一章叙述：食品添加剂在绿色食品中的应用和附录。

在每章中都结合有关的基础知识和专业知识，以基本理论、实际应用、综合性特例、常用食品添加剂一览表等进行阐述，既有基本理论又有实际应用的内容。

本书可供食品工业、食品添加剂行业从事生产、管理、科研人员及有关院校师生参考使用。

<<食品添加剂原理及应用技术>>

书籍目录

总论第一节 食品添加剂概述一、食品添加剂的定义二、食品添加剂的功能三、食品添加剂的需要量和发展趋势第二节 对食品添加剂的要求和管理一、对食品添加剂的要求二、食品添加剂的管理三、食品添加剂的国际化活动四、研制、生产、应用新的食品添加剂的审批程序第三节 食品添加剂的分类第一章 乳化剂、增稠剂、膨松剂第一节 乳化剂一、乳化和乳化剂的基本理论二、乳化剂的实际应用三、特例四、国内外食品乳化剂一览表五、常用食品乳化剂一览表第二节 增稠剂一、增稠剂的性质二、增稠剂的应用与功效三、特例四、常用食品增稠剂一览表第三节 膨松剂一、膨松剂的功能与作用原理二、膨松剂的应用与功效三、特例第二章 着色剂、护色剂、漂白剂第三章 调味剂、香料(香精)、增香剂第四章 食品保存剂第五章 营养强化剂第六章 食品酶制剂和食品添加剂制备新工艺第七章 食品添加剂在绿色食品中的应用主要参考文献附录

<<食品添加剂原理及应用技术>>

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>