

<<食品添加剂>>

图书基本信息

书名：<<食品添加剂>>

13位ISBN编号：9787501970537

10位ISBN编号：750197053X

出版时间：2009-9

出版时间：中国轻工业出版社

作者：孙平 编

页数：288

字数：486000

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>>

内容概要

民以食为天，食以安为先，安全与质量是对食品的基本要求。

人类对食物资源的利用和享用无不依赖于对食物的保藏与加工处理。

随着社会的进步和发展，人们在对食物进行加工或处理过程中逐渐学会了使用或利用添加剂。

也正是因为添加剂的应用，使得加工食品的品质以及食用安全性有了显著的改善和提高。

对现代食品工业来讲，食品添加剂不仅在改善食品品质、增加产品花色、延长货架期限等方面功效显著，而且在食品的精细加工、规模制作、连续生产等具有现代特色的产业发展中起到积极、有效的作用。

运用添加剂已成为现代食品工业中不可缺少的技术内容。

食品添加剂并非食物中的自然成分，出于技术目的而在加工食品中添加和使用，并随添加食品一同被食用。

因此，食品添加剂的安全使用是首要因素，只有在保证添加食品安全的基础上，才有添加作用和使用效果可言。

倘若无原则地使用食品添加剂，或在食品中滥用各类非食品添加剂物种，加工食品的安全非但不能得到保证，反而会增加安全隐患，甚至会对消费者的身心健康造成危害。

社会上不少对食品添加剂的误解和偏见恰是由此而来。

许多由此引发的食品安全事故，除个别属贪利忘义者外，更多的是由于在食品加工过程中不断出现“盲目添加”和“违规使用”等现象而造成的。

一些经管者缺乏对食品添加剂的正确认识，生产中又缺少相应的专业指导和管理措施，导致添加食品的安全问题屡屡出现。

这些安全事件的发生不仅伤害消费者的身体，同时也加重了人们对添加剂的困惑和恐惧心理，以至于将食品添加剂视为食品安全隐患的“罪魁祸首”。

同时，更多相关的疑惑和追问会集中在食品添加剂的由来和是非、使用添加剂利弊以及发展和禁用食品添加剂等方面。

<<食品添加剂>>

书籍目录

基础篇	第一章 食品添加剂概论	第一节 发展概况	一、早期应用	二、使用意义
	三、物质属性与分类	四、发展现状	第二节 安全性评估与应用要求	一、评估意义
	二、毒理学分析	三、应用要求	四、使用原则	第三节 法规管理
标准	二、审批程序	三、监管	第四节 发展趋向与要求	一、法规与
、发展生产技术	三、监管体系的建立与完善	防腐篇	第二章 防腐剂	第一节 食品保藏
一、食品在贮藏过程中的变化	二、食品变质的主要原因			三、食品保藏的防腐要求
四、食品的防腐与灭菌	第二节 食品防腐剂概论			一、防腐剂的使用目的
防腐剂的作用机理	三、食品防腐剂的分类			二、食品防
术	四、选用防腐剂的原则			第三节 防腐剂使用技
因素	一、防腐剂的添加方式			二、防腐剂的使用特点
生物类防腐剂	二、防腐剂的使用特点			三、影响食品防腐剂应用效果的
目前存在的问题	三、影响食品防腐剂应用效果的			因素
用新技术的开发	第四节 常用食品防腐剂			一、有机酸及其盐类防腐剂
测定—抑菌圈测量法	一、有机酸及其盐类防腐剂			二、酯类防腐剂
第一节 食物的氧化与防护	二、酯类防腐剂			三、
一、自由基的形成	三、			第五节 防腐剂发展症结
二、氧化历程	一、防腐剂的认识误区			二、我国防腐剂使用目
三、抗氧化剂的作用机理	二、我国防腐剂使用目			前存在的问题
四、总结	第六节 新型食品防腐剂的研发			一、防腐剂新品种的研究
第一节 抗氧化剂及其应用	一、防腐剂新品种的研究			二、防腐剂应
二、抗氧化剂	二、防腐剂应			用新技术的开发
三、影响使用效果的因素	附1：食品加工用杀菌剂			附2：参考实验
四、应用分析	附2：参考实验			2-1 防腐剂抑菌能力的
五、食品抗氧化剂的筛选原则	2-1 防腐剂抑菌能力的			测定—抑菌圈测量法
二、水溶性抗氧化剂	2-2 防腐剂的抑菌效率——微生物总数测定法			第三章 抗氧化剂
附1：食品用除氧剂 (Deoxidizer)	第三章 抗氧化剂			第一节 抗氧化剂作用原理
附2：参考实验	第一节 抗氧化剂作用原理			二、防护措施
3-1	二、防护措施			第二节 抗氧化剂作用原理
活性氧方法 (A () M) 测试TBHQ对油脂的抗氧化效果	三、抗氧化剂的作用机理			四、总结
3-2 油脂中没食子酸丙酯 (PG) 的测定法	四、总结			第三节
第四章 食用色素	第三节			第一节 抗氧化剂及其应用
第一节 颜色的产生	第一节 抗氧化剂及其应用			一、抗氧化剂
第五章 发色剂与漂白剂结构改良篇	一、抗氧化剂			二、结构特征
第六章 乳化剂	二、结构特征			三、影响使用效果的因素
第七章 培笛剂与稳定剂调味增香篇	三、影响使用效果的因素			四、应用分析
第八章 调味类添加剂	四、应用分析			五、食品抗氧化剂的筛选原则
第九章 食用香精香料营养强化篇	五、食品抗氧化剂的筛选原则			第四节 典型物种
第十章 营养强化剂	第四节 典型物种			一、脂溶性抗氧化剂

<<食品添加剂>>

章节摘录

基础篇 随着食品工业的快速发展,食品添加剂与食品加工、食品贮藏以及食品质量等关系更加密切,同时也引发了许多在认识、运用、研发和监管方面的话题和争议。

本部分内容是针对食品添加剂的是与非、功与过以及对食品安全的影响和对现代食品工业的作用进行深入地探讨和分析。

通过论证和学习,加强对食品添加剂的正确认识,树立食品卫生与质量安全观念,强化法律意识和责任,真正认识到,实施法规管理和完善监管机制等措施在食品添加剂健康发展中的重要意义。

第一章 食品添加剂概论 本章主要内容 介绍和分析食品添加剂的产生和发展以及对食品工业现代化的促进作用和影响;了解对食品添加剂进行安全评估的模式和方法;掌握规范使用和监督管理方面的法规和标准要求;正确认识发展食品添加剂的积极意义以及建立法制管理机制的必要性。

食品添加剂种类繁多、性能各异,是功是过,众说纷纭,却牵涉千家万户的百姓生活。其使用虽久,却监管不够,加上时而发生的“安全”事件,多多少少与“添加剂”相关,如此不断地增加消费者的费解与困惑,以至于常常引发这样的追问:到底什么是食品添加剂?

有无限制使用的范围?

食品中使用添加剂安全吗?

如何评估其安全性?

食品添加剂将会怎样发展?

彻底消除还是规范管理?

回答这些问题首先需要了解和认识食品添加剂以及相关的知识。

基础篇内容是依照科学发展观,论述食品添加剂的产生与发展以及对人类生存和社会进步所发挥的积极影响。

本章就如何正确判断和认识、科学评估食品添加剂,怎样实现安全利用、规范管理食品添加剂和使其健康发展等方面进行探讨。

<<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>