

<<乳品添加剂>>

图书基本信息

书名：<<乳品添加剂>>

13位ISBN编号：9787501971053

10位ISBN编号：7501971056

出版时间：2010-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：姜瞻梅，田波 主编

页数：286

字数：427000

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>

## &lt;&lt;乳品添加剂&gt;&gt;

## 前言

“国以民为本，民以食为天，食以乳为先”。

随着经济发展和人民生活水平的提高，居民的乳制品人均消费量在不断攀升。

目前市场上的乳制品种类繁多，为各消费群体提供了不同的产品，乳制品市场的不断膨胀，也成了乳品添加剂发展动力源泉。

我国的乳品添加剂行业，随着乳品产业的发展而迅速发展起来。

乳品添加剂可改善乳制品的感官性状，调整乳制品的营养构成，增加乳制品的品种和方便性，有利于乳制品的加工，提高乳制品的品质。

但是乳品添加剂在乳品产业应用过程中，屡有发生一些与乳品相关的重大安全事件，许多乳品企业因为添加剂的使用不当导致产品质量不稳定而影响企业信誉，严重的还因添加剂使用超标导致质量事故，这凸显了我国在乳品科学方面的研究和监管还较为薄弱，特别是在乳品添加剂、乳品化学和乳品安全监测等基础研究和高新技术发展领域与发达国家还有一定的差距，这就为我们乳品科研工作者和监管部门提出了新的挑战！

2003年教育部批准依托东北农业大学筹建我国第一个“乳品科学教育部重点实验室(KLDS)”。经过三年的紧张筹建和试运行，2006年4月实验室通过教育部组织的专家验收，并正式挂牌运行，成为我国惟一以乳品科学为研究方向的教育部重点实验室，KLDS将“乳品工艺与工程”和“乳品质量与安全”作为主要研究方向，实验室的使命是为人们提供安全、健康、优质的乳制品。

乳品添加剂是乳品产业发展的关键因素，若想实现乳品产业快速发展，就必须有科学的乳品添加剂应用技术。

鉴于KLDS的“乳品工艺与工程”和“乳品质量与安全”研究部在乳品添加剂研究领域取得了一些进展，积累了一些方法和经验。

一批富有激情的青年科技人员为推进食品添加剂在乳品产业的发展贡献力量，他们自发组成了《乳品添加剂》编写团队，分工合作。

该书即着眼基础，又兼顾实际应用和科研需要，不仅可为学习食品添加剂相关课程的本科学生奠定坚实的添加剂基础知识和开拓创新意识，还能为立志从事乳品添加剂科研人员和研究生提供翔实的技术和方法。

## <<乳品添加剂>>

### 内容概要

乳品添加剂对现代乳品工业发挥着重要的作用，近年来发展迅速。市场潜力巨大。

本书是国内首部论述乳品添加剂的专著，全书共分十三章，主要论述了食品添加剂的基础知识、食品添加剂在乳制品中的应用技术和常用乳品添加剂分析三方面内容。

本书结合乳与乳制品生产加工中涉及的实际操作，着重介绍乳品添加剂应用技术，具有较强的实用性和可操作性。

本书可作为从事乳与乳制品生产一线的研发人员，技术人员的参考书，也可作为高等农林院校食品科学与工程、乳品工程等相关专业教材。

## <<乳品添加剂>>

### 作者简介

姜瞻梅，博士，东北农业大学副教授，2003年至今承担乳品添加剂、食品加工高新技术以及畜产品加工等多门课程的教学工作。

长期从事功能性乳制品的研发，主持和参与国家、省部级课题12项，获授权的国家发明专利4项，主编及参编科学著作和教材10部，在国内外核心期刊发表文章

## &lt;&lt;乳品添加剂&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 概述 第一节 食品添加剂概述 第二节 食品添加剂在乳制品中的应用概述第二章 乳品乳化剂 第一节 乳化剂的基础知识 第二节 乳化剂在乳制品中的应用技术 第三节 乳品乳化剂分析第三章 乳品增稠剂 第一节 增稠剂的基础知识 第二节 增稠剂在乳制品中的应用技术 第三节 乳品增稠剂分析 第四章 乳品甜味剂 第一节 甜味剂的基础知识 第二节 甜味剂在乳制品中的应用技术 第三节 乳品甜味剂分析第五章 乳品着色剂 第一节 着色剂的基础知识 第二节 着色剂在乳制品中的应用技术 第三节 乳品着色剂分析第六章 乳品酸度调节剂 第一节 酸度调节剂的基础知识 第二节 酸度调节剂在乳制品中的应用技术 第三节 乳品酸度调节剂分析 第七章 乳品抗氧化剂 第一节 抗氧化剂的基础知识 第二节 抗氧化剂在乳制品中的应用技术 第三节 常用乳品抗氧化剂分析第八章 乳品营养强化剂 第一节 营养强化剂的基础知识 第二节 营养强化剂在乳制品中的应用技术 第三节 乳品营养强化剂分析第九章 乳品防腐剂 第一节 防腐剂的基础知识 第二节 防腐剂在乳制品中的应用技术 第三节 乳品防腐剂分析第十章 乳品香精香料 第一节 香精香料的基础知识 第二节 香精香料在乳制品中的应用技术第十一章 乳品酶制剂 第一节 酶制剂的基础知识 第二节 酶制剂在乳制品中的应用技术第十二章 其他乳品添加剂 第一节 水分保持剂 第二节 抗结剂 第十三章 食品添加剂在乳制品中应用实例 第一节 食品添加剂在乳粉中应用实例 第二节 食品添加剂在乳饮料中应用实例 第三节 食品添加剂在冰淇淋中应用实例 第四节 食品添加剂在干酪中应用实例 第五节 食品添加剂在酸乳中应用实例 参考文献

## &lt;&lt;乳品添加剂&gt;&gt;

## 章节摘录

四、食品添加剂的安全问题 大多数食品添加剂不是天然物质，更不是食品的成分，所以有的食品添加剂会对人体产生有害作用，如硝酸盐与亚硝酸盐，不仅具有直接的毒性，而且可能在食品中转化为亚硝胺，后者已被证明具有致癌作用。

食品添加剂的绝对用量虽然只占食品的千分之几或万分之几，但添加剂的种类在日益增多，使用范围也越来越广。

在日常生活中的大量食品（如饮料、糖果、饼干等）中都含有一定量的添加剂。

如果在食品加工、生产过程中不严格按照GB 2760-2007《食品添加剂使用卫生标准》和《食品添加剂卫生管理办法》使用食品添加剂，就可能造成添加剂对食品的污染，损害消费者的身体健康。

不合理地滥用食品添加剂或使用不符合安全标准的食品添加剂和非食品用的化工产品可能会导致下列安全问题。

（一）急、慢性中毒 各种食品添加剂都可能具有或多或少的毒性，食品添加剂的过量使用或有害杂质含量高时能引起人类的急慢性中毒。

例如，肉类制品中亚硝酸盐过量可导致人体血红蛋白的改变，其携氧能力下降，出现缺氧症状；用添加5%苯甲酸的饲料饲喂的大白鼠都出现过敏、尿失禁、痉挛等症状，而后死亡；用含2.3%的没食子酸丙酯（PG）的饲料饲喂大鼠12-14个月，死亡率较0.01%剂量组增加40%，解剖发现死鼠肾脏损伤。

而在食品中滥用有害的添加剂可造成急性或慢性中毒，如1955年日本发生的“森永奶粉中毒事件”，就是由于添加含有砷的磷酸氢二钠的品质改良剂（砷含量高达3%~9%）导致12000人中毒，死亡130人。

在我国也曾有因使用砷酸盐、食碱而引起的急性中毒事件。

（二）变态反应 一些食品添加剂可能引起某些人的过敏反应。

近年来，这类报道日益增多，如有报道糖精可引起皮肤瘙痒症及日光性过敏性皮炎；许多香料引起支气管哮喘、荨麻疹；亚硫酸盐可引起支气管痉挛；苯甲酸和苯甲酸钠也可引起过敏反应等。

（三）蓄积作用 如维生素A在体内具有蓄积作用，当摄入量过高时会引起中毒症状。

二丁基羟基甲苯（BHT）也可能在体内蓄积引起中毒。

目前，食品添加剂使用中最严重的食品安全问题是超范围、超剂量地滥用。

近年来市场调查表明在儿童食品中发现使用超过标准的甜味剂、着色剂。

肉制品中亚硝酸钠含量超标也屡有发生。

<<乳品添加剂>>

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>