

<<食品添加剂应用基础>>

图书基本信息

书名：<<食品添加剂应用基础>>

13位ISBN编号：9787502569716

10位ISBN编号：7502569715

出版时间：2005-7

出版时间：化学工业出版社

作者：胡国华

页数：417

字数：525000

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>

<<食品添加剂应用基础>>

内容概要

本书是《食品添加剂应用丛书》中的一个分册。

全书共分十六章，详细介绍了营养强化剂、防腐剂、抗氧化剂、食用色素、护色剂与漂白剂、食用香料与香精、调味剂、增稠剂、乳化剂、膨松剂与凝固剂、品质改良剂、螯合剂和抗结剂、赋形剂和胶姆糖基础剂、酶制剂、食品加工助剂等食品添加剂，包括各种食品添加剂的性质、制备方法、质量指标、安全性及应用。

本书可供从事食品生产、食品添加剂研发人员以及相关生产企业的工程技术人员参考使用，亦可作为高等院校相关专业师生的参考资料。

<<食品添加剂应用基础>>

书籍目录

第一章 绪论 第一节 食品添加剂的定义和分类 一、食品添加剂的定义 二、食品添加剂的分类 第二节 复合食品添加剂 一、复合食品添加剂的定义 二、复合食品添加剂的特点 三、复合食品添加剂的发展现状和前景 第三节 食品添加剂的作用 第四节 食品添加剂的一般要求 第五节 食品添加剂的管理、应用原则及其标准化和国际化 一、食品添加剂的管理 二、食品添加剂的应用原则 三、食品添加剂的标准化和国际化 第二章 营养强化剂 第一节 营养强化剂的特性与作用 一、维生素 二、氨基酸 三、无机盐和矿物质 第二节 营养强化剂的应用方法和技术 一、营养强化剂使用方案的确定 二、营养强化剂的有效性 三、营养强化剂的使用方法 第三节 几种常用营养强化剂的介绍 一、维生素类 二、氨基酸 三、无机盐与矿物质 第四节 其他营养强化 一、二苯酰硫胺素 二、维生素C磷酸酯镁 三、花生四烯酸 四、共轭亚油酸 第五节 强化食品的现状和发展趋势 一、目前食品强化的现状 二、营养强化剂和强化食品的未来 第三章 防腐剂 第一节 防腐剂的作用及机理 第二节 防腐剂的应用方法和技术 一、防腐剂的正确使用 二、防腐剂与其他方法的结合 三、其他因素对防腐剂作用的影响 四、防腐剂的应用实验 第三节 几种常用防腐剂的介绍 一、苯甲酸及苯甲酸钠 二、山梨酸及山梨酸钾 三、对羟基苯甲酸酯类 第四节 其他防腐剂 一、联苯 二、乙二胺四乙酸二钠钙 三、次磷酸钠 四、噻苯咪唑 五、富马酸 六、溶菌酶 七、鱼精蛋白 八、脱乙酰甲壳质 九、果胶分解产物 第四章 抗氧化剂 第五章 食用色素 第六章 护色剂与漂白剂 第七章 食用香料和香精 第八章 调味剂 第九章 增稠剂 第十章 乳化剂 第十一章 膨松剂、凝固剂 第十二章 品质改良剂、螯合剂和抗结剂 第十三章 赋形剂和胶姆糖基础剂 第十四章 酶制剂 第十五章 食品加工助剂及其他类食品添加剂 第十六章 食品添加剂的安全使用 主要参考文献 本书所用缩略语

<<食品添加剂应用基础>>

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>