

<<绿色食品用添加剂与禁用添加剂>>

图书基本信息

书名：<<绿色食品用添加剂与禁用添加剂>>

13位ISBN编号：9787502570170

10位ISBN编号：7502570179

出版时间：2005-6

出版时间：化学工业出版社

作者：梁琪

页数：279

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>

## <<绿色食品用添加剂与禁用添加剂>>

### 内容概要

《绿色食品用添加剂与禁用添加剂》主要介绍不同绿色级别食品对添加剂品种、理化性质、具体应用、用量、毒性，禁用添加剂的安全性与危害、绿色食品添加剂的新品种和新资源、绿色食品添加剂的复配和应用等内容。

此外还侧重反映了天然营养具有生理活性的多功能绿色食品添加剂及其国内外最新科研成果。

绿色食品添加剂的品种繁多，应用领域也十分广泛，《绿色食品用添加剂与禁用添加剂》在合理选择、正确使用，发挥食品添加剂最大功效等具体应用方法上，提供操作性强的实例与使用注意事项。

《绿色食品用添加剂与禁用添加剂》供食品添加剂的生产、科研、设计、教学、应用、检验和管理人员使用，也可供食品、化工、医药、轻工、卫生、生物、商业等部门从业人员及高等学校相关专业师生参考。

## &lt;&lt;绿色食品用添加剂与禁用添加剂&gt;&gt;

## 书籍目录

1 概论1.1 绿色食品的概念1.1.1 绿色食品的级别1.1.2 绿色食品必须满足的条件1.1.3 绿色食品认证1.1.4 绿色食品标准1.2 国内外绿色食品的发展1.3 绿色食品添加剂的概1.4 生产绿色食品的食品添加剂使用目的与使用原则1.4.1 生产绿色食品使用食品添加剂的目的1.4.2 食品添加剂和加工助剂的使用原则1.4.3 绿色食品添加剂的应用领域1.5 绿色食品添加剂的安全性控制1.5.1 中国绿色食品中食品添加剂的管理措施1.5.2 我国有关食品添加剂的法规和标准1.5.3 绿色食品生产中禁止使用的食品添加剂1.5.4 食品添加剂的安全问题及控制措施1.6 国内外绿色食品添加剂的发展及市场前景2 改善绿色食品品质的食品添加剂2.1 乳化剂2.1.1 绿色食品生产中乳化剂的种类2.1.2 绿色食品中使用的乳化剂2.1.3 乳化剂的作用机2.1.4 乳化剂的介晶理论与实际应用2.1.5 乳化剂的多功能2.1.6 绿色食品生产中乳化剂应用方法与效果2.1.7 绿色食品生产中禁用的乳化剂及其危害2.2 增稠剂2.2.1 绿色食品中增稠剂的分类和特性2.2.2 增稠剂的使用范围和作用机理2.2.3 绿色食品中动物性来源增稠剂的性质及具体应用2.2.4 植物及海藻来源的增稠剂的性质及具体应用2.2.5 微生物来源的增稠剂性质及具体应用2.2.6 A级绿色食品中常用的合成增稠剂2.2.7 增稠剂在食品中的应用2.2.8 增稠剂应用时的注意事项2.3 水分保持剂2.3.1 绿色食品中水分保持剂作用2.3.2 水分保持剂的性质与机理2.3.3 水分保持剂在绿色食品中具体应用及复配使用效果2.4 面粉处理剂2.4.1 面粉处理剂的作用机理2.4.2 绿色食品中面粉处理剂的性质与应用方法2.4.3 生产绿色粮食制品重点注意的问题2.4.4 绿色食品生产中禁用的面粉处理剂及其危害2.5 稳定和凝固剂2.5.1 稳定和凝固剂的类型及作用2.5.2 不同凝固剂的特点与在绿色食品中的应用2.6 膨松剂2.6.1 绿色食品使用的膨松剂类别2.6.2 膨松剂的性质2.6.3 膨松剂应用方法及效果2.6.4 绿色食品生产中禁用的膨松剂及其危害2.7 胶姆糖基础剂2.7.1 胶姆糖中胶基物质及其配料2.7.2 常用胶基种类3 改善绿色食品色泽的食品添加剂3.1 着色剂3.1.1 AA级和A级绿色食品中允许使用的着色剂及性质3.1.2 A级绿色食品中可以使用的合成着色剂3.1.3 功能性天然色素3.1.4 绿色食品中着色剂的应用原则及方法3.1.5 食品加工禁用化工染料3.1.6 绿色食品生产中禁用的着色剂及其危害3.1.7 国内外绿色着色剂的发展3.2 护色剂3.2.1 传统护色剂的护色机理及其他作用3.2.2 绿色食品生产中禁用的护色剂及其危害3.2.3 新型护色剂的发展3.3 漂白剂3.3.1 漂白剂的作用机理和类型3.3.2 绿色食品中漂白剂的应用种类与要求3.3.3 绿色食品生产中禁用的漂白剂及其危害4 增强绿色食品香气的食品添加剂4.1 香料4.1.1 香料的分类4.1.2 用于绿色食品的食用香料特性及要求4.1.3 香料的调配与应用4.2 天然香料4.2.1 植物性天然香料4.2.2 香气形成过程4.2.3 天然植物香料的香味特性4.2.4 几种常用的天然植物香料4.3 香味助剂的应用4.4 与食品香料有关的法规和管理机构5 调节绿色食品味的食品添加剂6 防止绿色食品变质的食品添加剂7 改进绿色食品生产工艺的食品添加剂8 强化绿色食品营养的食品添加剂9 绿色食品添加剂的新品种和新资源10 绿色食品添加剂的复配和应用附录1 绿色食品食品添加剂使用准则 ( NY/T 392—2000 ) 附录2 中华人民共和国食品添加剂卫生管理办法参考文献中文索引英文索引

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>