

<<食品添加剂检验>>

图书基本信息

书名：<<食品添加剂检验>>

13位ISBN编号：9787502627379

10位ISBN编号：7502627375

出版时间：2008-1

出版时间：黄文 中国计量出版社 (2008-01出版)

作者：黄文 编

页数：368

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>

## <<食品添加剂检验>>

### 内容概要

这本书概述了食品添加剂的分类、作用、安全性评价及相关的法律法规；着重介绍了各类食品添加剂的使用限量及检验方法，包括产品鉴别、含量测定和质量指标分析以及食品中常用食品添加剂的检测。

这本书适用于从事食品检验和分析的工作人员以及从事食品添加剂生产、研究与使用的工程技术人员，同时，也可作为高等院校食品科学与工程专业的教学参考用书。

## <<食品添加剂检验>>

### 书籍目录

第一章 食品添加剂概述第一节 食品添加剂的分类和作用第二节 食品添加剂的安全性评价第三节 食品添加剂相关法律法规第二章 各类食品添加剂的使用限量及检验方法第一节 酸度调节剂第二节 抗结剂第三节 消泡剂第四节 抗氧化剂第五节 漂白剂第六节 膨松剂第七节 胶姆糖基础剂第八节 着色剂第九节 护色剂第十节 乳化剂第十一节 酶制剂第十二节 增味剂第十三节 面粉处理剂第十四节 被膜剂第十五节 水分保持剂第十六节 营养强化剂第十七节 防腐剂第十八节 稳定剂和凝固剂第十九节 甜味剂第二十章 增稠剂第二十一章 食品工业用加工助剂第二十二章 食品香料第二十三章 食用香精和食用香料检验方法标准第二十四章 食品添加剂中重金属检测、铅及砷的测定标准第三章 食品中常用食品添加剂的检测第一节 酸度调节剂第二节 抗氧化剂第三节 着色剂第四节 护色剂第五节 乳化剂第六节 食品中增味剂5-肌苷酸二钠的测定第七节 营养强化剂第八节 防腐剂第九节 甜味剂第十节 增稠剂第十一节 其他附录 食品添加剂及相关标准名录参考文献

## <<食品添加剂检验>>

### 章节摘录

第一章 食品添加剂概述 食品添加剂是指为改善食品品质（色、香、味）以及为加工工艺和防腐的需要而加入食品中的化学合成或天然物质，它在食品中的应用使得我们的饮食丰富多彩并更易接受。

在近几十年来，食品添加剂的生产、使用等方面得到了很大的发展。

与此同时，食品工业日新月异地发展变化，也促进了食品添加剂的不断发展。

第一节 食品添加剂的分类和作用（一）分类 食品添加剂种类繁多，各国允许使用的食品添加剂的种类各不相同。

据统计，国际上目前使用的食品添加剂种类已达14 000种，其中直接使用的大约为4000种，常用的有1000多种。

到2003年底，我国共批准许可使用的食品添加剂1700多种（含香精香料）；日本许可使用的食品添加剂约1100种，其中包括化学合成品347种；美国许可使用的食品添加剂约3200种；欧盟许可使用的食品添加剂约1500-2000种。

对于如此多的食品添加剂，为了合理使用各国均按自己的需求进行分类。

一般来说，目前在世界上采用的分类法主要有4种：按来源分类、按用途分类、按安全性评价分类和按卫生法定义分类。

当然也可以根据不同的需要进行适当分类。

1.按来源分类 食品添加剂按来源分，通常可分为两大类：即天然食品添加剂和化学合成食品添加剂。

前者主要从动植物中提取而来，也有一些来自微生物的代谢产物；后者则是通过化学合成方法制取的，又可分为一般化学合成品与人工合成天然类似物两类。

一般着色剂、香料、甜味剂、增稠剂、酶制剂等通常会分成天然、合成两类，而有些天然的产品通常又细分为植物、动物、微生物来源3类。

## <<食品添加剂检验>>

### 编辑推荐

《食品添加剂检验》适用于从事食品检验和分析的工作人员以及从事食品添加剂生产、研究与使用的工程技术人员，同时，也可作为高等院校食品科学与工程专业的教学参考用书。

<<食品添加剂检验>>

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>