

<<食品添加剂>>

图书基本信息

书名：<<食品添加剂>>

13位ISBN编号：9787502637224

10位ISBN编号：7502637222

出版时间：2013-3

出版时间：中国计量出版社

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;食品添加剂&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 食品添加剂概述 第一节 食品添加剂和食品工业 第二节 食品添加剂的定义、分类和法定编号 第三节 食品添加剂的安全性问题 第四节 食品添加剂管理 第五节 食品添加剂的发展新动向 思考题  
第二章 乳化剂 第一节 乳化剂的基本概念 第二节 乳化剂的作用 第三节 常用乳化剂 第四节 乳化液的制备 第五节 乳化剂的现状与发展趋势 思考题第三章 食品增稠剂 第一节 食品增稠剂的基本理论 第二节 常用增稠剂的性质及应用 思考题第四章 食品防腐剂 第一节 食品防腐与食品防腐剂 第二节 有机防腐剂与无机防腐剂 第三节 天然防腐剂 第四节 加工设备与贮运环境消毒剂 第五节 水果、蔬菜采后常用的防腐剂 思考题第五章 食品抗氧化剂 第一节 概述 第二节 人工合成的食品抗氧化剂 第三节 天然的食品抗氧化剂 思考题第六章 营养强化剂 第一节 概述 第二节 营养强化剂的使用原则与方法 第三节 维生素类营养强化剂 第四节 氨基酸类营养强化剂 第五节 无机盐类营养强化剂 第六节 脂肪酸类营养强化剂 思考题第七章 食品着色剂 第一节 概述 第二节 合成色素的性质及其应用 第三节 天然色素的性质及其应用 思考题第八章 香料香精 第一节 香料香精的发展史 第二节 概述 第三节 一些常见食用香料香精 思考题第九章 食品调味剂 第一节 味觉的概述 第二节 滋味物质 第三节 酸度调节剂 第四节 甜味剂 思考题第十章 食品增味剂 第一节 概述 第二节 氨基酸类增味剂 第三节 核苷酸类增味剂 第四节 复合增味剂 思考题第十一章 食品加工酶制剂 第一节 概述 第二节 糖酶(Carbohydrases) 第三节 蛋白酶(Protease) 第四节 脂肪酶(Lipase) 第五节 食品工业其他酶制剂 思考题第十二章 其他食品添加剂 第一节 面粉处理剂、膨松剂、稳定剂和凝固剂、被膜剂 第二节 消泡剂、抗结剂、水分保持剂、护色剂 思考题第十三章 食品配料 第一节 食品配料概述 第二节 蛋白类配料 第三节 油脂及其替代品 第四节 糖类配料 第五节 其他配料 思考题主要参考文献

## <<食品添加剂>>

### 编辑推荐

黄文主编的《食品添加剂(第2版十二五普通高等教育规划教材)》结合我国食品添加剂的使用情况,重点介绍了食品添加剂的定义、性质、性状、毒性、使用方法、应用范围与剂量以及食品添加剂的作用原理、使用时的注意事项等有关知识,同时也介绍了国内外食品添加剂发展的动态以及国内外食品添加剂的管理办法和使用原则。

<<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>