

<<食品添加剂>>

图书基本信息

书名：<<食品添加剂>>

13位ISBN编号：9787564105112

10位ISBN编号：7564105119

出版时间：2006-8

出版时间：东南大学出版社

作者：刘钟栋

页数：264

字数：438000

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>>

内容概要

本书是国内第一部普通高等学校食品添加剂教材。

全书共十一章，讲述了食品添加剂的原理和方法，内容涉及我国批准使用的食品添加剂的主要内容，也包括国外使用的某些品种。

作者参考了GB 2760—1996和国际上食品添加剂使用的情况，因此本书具有很强的指导性和针对性。

学以致用用本书努力追求的目标。

通过本教材和课程的学习，读者可以建立关于食品添加剂的正确观念，为进行与食品添加剂相关的工作，正确使用添加剂，把握国内外食品添加剂的发展打下基础。

通过本教材和课程学习，读者可以掌握各类添加剂的性质、功能及正确的应用方法，了解有关食品添加剂制备与分析的基本知识，掌握查阅有关资料的方法，掌握食品添加剂使用方面的法规和规定，能够根据食品生产的各项要求，比较完整、合理地制定出食品添加剂的使用方案。

<<食品添加剂>>

作者简介

刘钟栋，是我国首批攻读食品添加剂专业方向的研究生，现任河南工业大学教授，兼任中国食品添加剂生产应用工业协会专业委员会秘书长(国家一级协会)、河南省食品科学技术学会专家委员会秘书长，享受政府特殊津贴。

已完成学术著作7部：《微波技术在食品工业中的应用》、

<<食品添加剂>>

书籍目录

1 食品添加剂总论 1.1 食品添加剂的定义 1.2 食品添加剂产业概况 1.3 食品添加剂的种类 1.4 食品添加剂的作用 1.5 食品添加剂的正确使用 1.6 食品添加剂的评估2 食品防腐剂 2.1 食品防腐剂的定义 2.2 食品变质的基本条件 2.3 防腐剂的作用机制 2.4 几种常用食品防腐剂的使用 2.5 防腐剂使用效果3 食品乳化剂 3.1 食品乳化剂的定义 3.2 食品乳化剂的分类 3.3 乳化剂的作用机理 3.4 乳化剂的主要作用 3.5 食品乳化剂必须具备的性质 3.6 乳化剂的亲水亲油平衡值(HLB值) 3.7 乳化剂在食品制作中的应用 3.8 几种主要乳化剂的介绍 3.9 食品乳化剂的发展方向4 消泡剂 4.1 概述 4.2 国内外常用的食品消泡剂 4.3 消泡剂在食品中的应用5 食用香料(增香剂) 5.1 食用香料 5.2 食用香精 5.3 食用香料和香精的安全使用6 酶制剂 6.1 酶和酶制剂的定义 6.2 酶制剂的开发利用 6.3 食品酶制剂的安全问题 6.4 常用食品酶制剂7 食品增稠剂 7.1 食品增稠剂的分类和作用 7.2 增稠剂的结构和流变性 7.3 动物来源的增稠剂 7.4 植物来源的增稠剂 7.5 微生物来源的增稠剂 7.6 其他来源的增稠剂 7.7 增稠剂的发展现状和趋势8 被膜剂 8.1 概述 8.2 国内外允许使用的食品被膜剂 8.3 食品被膜剂在食品工业中的应用9 抗结剂 9.1 抗结剂概述 9.2 国内外允许使用的食品抗结剂 9.3 食品抗结剂在粉末油脂中的应用10 甜味剂 10.1 甜味剂概述 10.2 化学合成甜味剂 10.3 天然甜味剂 10.4 其他甜味剂(天然物的衍生物甜味剂) 10.5 甜味剂的开发与应用前景11 着色剂 11.1 着色剂概述 11.2 食品合成着色剂及应用 11.3 天然着色剂及应用 11.4 着色剂的研究与开发动向12 漂白剂和发色剂 12.1 漂白剂 12.2 发色剂 参考文献

<<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>