

<<食品添加剂原理与安全使用>>

图书基本信息

书名：<<食品添加剂原理与安全使用>>

13位ISBN编号：9787810999052

10位ISBN编号：7810999052

出版时间：2011-1

出版时间：国防科技大学出版社

作者：李安平，郑仕宏 编

页数：303

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>

<<食品添加剂原理与安全使用>>

内容概要

《食品添加剂原理与安全使用》结合我国食品添加剂的使用情况，重点介绍各类食品添加剂的定义、性能、作用原理、毒性、使用标准、使用方法、使用时的注意事项等知识，同时介绍国内外食品添加剂发展的动态和使用情况，以及国内外食品添加剂管理办法。

《食品添加剂原理与安全使用》可供高等院校食品专业师生作教材使用，也可供从事食品行业的科研人员和管理人员阅读、参考。

<<食品添加剂原理与安全使用>>

书籍目录

第一章 食品添加剂概论1.1 食品添加剂的定义、分类和法定编码1.1.1 食品添加剂的定义1.1.2 食品添加剂的分类1.1.3 食品添加剂的法定编号1.2 食品添加剂的作用及选用原则1.2.1 食品添加剂在食品工业中的作用1.2.2 食品添加剂的选用原则1.2.3 食品添加剂的生产和使用现状与趋势1.3 食品添加剂的安全性与评价1.3.1 食品添加剂的安全性1.3.2 食品添加剂的毒理学依据及使用标准1.3.3 食品添加剂的毒理学评价1.4 食品添加剂的安全使用1.4.1 常见的食品添加剂使用问题1.4.2 正确认识食品添加剂1.5 食品添加剂的管理第二章 防腐保鲜类食品添加剂2.1 食品防腐剂2.1.1 食品防腐剂的定义、分类2.1.2 食品防腐剂的作用机理2.1.3 常用食品防腐剂2.1.4 食品保鲜剂2.1.5 食品防腐剂、保鲜剂的合理使用及注意事项2.1.6 食品防腐剂、保鲜剂应用及发展趋势2.2 食品抗氧化剂2.2.1 食品抗氧化剂的定义、分类2.2.2 食品抗氧化剂的作用机理2.2.3 油性抗氧化剂2.2.4 水溶性抗氧化剂2.2.5 天然抗氧化剂2.2.6 食品抗氧化剂使用注意事项第三章 调色护色类食品添加剂3.1 食品着色剂3.1.1 食品着色剂的定义与分类3.1.2 食品着色剂的呈色机理3.1.3 食品合成着色剂及其应用3.1.4 食品天然着色剂及其应用3.1.5 食品着色剂使用注意事项3.2 食品护色剂3.2.1 食品护色剂的定义3.2.2 食品护色剂的护色机理3.2.3 常用的食品护色剂与护色助剂3.2.4 食品护色剂的使用及注意事项3.2.5 有关亚硝酸盐替代品及新型护色技术的研究3.3 食品漂白剂3.3.1 食品漂白剂定义及分类3.3.2 食品漂白剂作用机理3.3.3 常用的还原性漂白剂及应用3.3.4 常用的氧化性漂白剂及应用第四章 调香调味类食品添加剂4.1 食品用香料和香精4.1.1 食品用香料和香精概述4.1.2 食品用香料4.1.3 食品用香精4.1.4 食品用香料和香精的安全与应用4.2 食品酸度调节剂4.2.1 食品酸度调节剂及其特性4.2.2 常用的食品酸度调节剂4.3 食品甜味剂4.3.1 食品甜味剂及其特性4.3.2 合成甜味剂4.3.3 天然甜味剂4.3.4 食品甜味剂开发利用的发展趋势4.4 食品增味剂4.4.1 食品增味剂及其特性4.4.2 氨基酸类增味剂4.4.3 核苷酸类增味剂4.4.4 其他食品增味剂4.4.5 增味剂的合理使用第五章 结构改良类食品添加剂5.1 食品乳化剂5.1.1 食品乳化剂特性与分类5.1.2 食品乳化剂的作用5.1.3 常用食品乳化剂及应用5.1.4 食品乳化剂的应用现状和发展趋势5.2 消泡剂5.2.1 消泡剂的特性与分类5.2.2 常用的消泡剂5.3 食品增稠剂5.3.1 食品增稠剂特性及分类5.3.2 增稠剂在食品加工中的作用5.3.3 影响增稠剂作用效果的因素5.3.4 常用食品增稠剂及应用5.3.5 食品增稠剂的发展现状和趋势5.4 稳定和凝固剂5.4.1 稳定和凝固剂及其特性5.4.2 常用的稳定剂和凝固剂5.5 面粉处理剂5.5.1 面粉处理剂及其特性5.5.2 常用的面粉处理剂5.6 膨松剂5.6.1 膨松剂及其特性5.6.2 常用的膨松剂5.7 胶基糖果中基础剂物质5.7.1 胶基糖果中基础剂物质及其特性5.7.2 常用的胶基糖果中基础剂物质5.8 抗结剂5.8.1 抗结剂及其特性5.8.2 常用的抗结剂5.9 水分保持剂5.9.1 水分保持剂及其特性5.9.2 常用的水分保持剂第六章 食品营养强化剂与加工助剂6.1 食品营养强化剂6.1.1 食品营养素及其价值的评定6.1.2 食品营养强化的原则和方法6.1.3 氨基酸类营养强化剂6.1.4 维生素类强化剂6.1.5 无机盐(矿物质)类强化剂6.1.6 必需脂肪酸类强化剂6.2 食品酶制剂6.2.1 酶制剂及其特性6.2.2 影响酶制剂作用的因素6.2.3 酶制剂的应用及其安全性6.2.4 常用的食品酶制剂6.3 被膜剂6.3.1 被膜剂及其特性6.3.2 常用的被膜剂6.3.3 涂膜技术及其特点6.4 食品工业用加工助剂6.4.1 助滤(澄清、吸附、脱色)剂6.4.2 载体溶剂参考文献

<<食品添加剂原理与安全使用>>

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>