

<<食品添加剂>>

图书基本信息

书名：<<食品添加剂>>

13位ISBN编号：9787811177626

10位ISBN编号：7811177625

出版时间：2009-8

出版时间：中国农业大学出版社

作者：郝利平 等主编

页数：293

字数：440000

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>>

前言

食品工业被称为朝阳工业。

我国食品工业到1995年已经发展成为第一大产业，近十多年来一直稳居工业总产值之首。

食品添加剂对于推动食品工业发展发挥着十分重要的作用。

随着我国改革开放的逐步深入，我国社会主义市场经济蓬勃发展，人民生活水平不断提高，生活节奏显著加快，人们对食品的口感、风味、质量、营养、安全等有了更新、更高的要求。

食品添加剂是指为改善食品品质和色、香、味以及为防腐和加工工艺的需要而加入食品中的化学合成或天然物质。

在食品加工制造过程中合理使用食品添加剂，既可以使得加工食品色、香、味、形及组织结

<<食品添加剂>>

内容概要

食品工业被称为朝阳工业。

我国食品工业到1995年已经发展成为第一大产业，近十多年来一直稳居工业总产值之首。

食品添加剂对于推动食品工业发展发挥着十分重要的作用。

随着我国改革开放的逐步深入，我国社会主义市场经济蓬勃发展，人民生活水平不断提高，生活节奏显著加快，人们对食品的口感、风味、质量、营养、安全等有了更新、更高的要求。

食品添加剂是指为改善食品品质和色、香、味以及为防腐和加工工艺的需要而加入食品中的化学合成或天然物质。

在食品加工制造过程中合理使用食品添加剂，既可以使得加工食品色、香、味、形及组织结构俱佳，还能保持和增加食品营养成分，防止食品腐败变质，延长食品保存期，便于食品加工和改进食品加工工艺，提高食品生产效率。

随着我国综合国力的迅速提高和科学技术的不断进步，我国的食品工业快速发展，加工食品的比重成倍增加，食品的种类花色日益繁多，我们生活中接触到的食品添加剂也随之变得越来越多，人们对食品添加剂给食品安全带来的问题也越来越关注。

有观点将食品添加剂的“滥用”和化学农药、重金属、微生物、多氯联苯等常规污染物一起被列为食品污染源。

食品行业从业人员只有正确掌握食品添加剂的有关知识，科学、准确、合理地使用食品添加剂，才能充分发挥食品添加剂在食品生产中的作用，保证食品安全；同时食品行业从业人员必须在实践中不断加强学习，才能适应食品工业的飞速发展和加入WTO以后日益广泛的食品国际贸易需求。

《食品添加剂使用卫生标准》GB 2760-2007、《中华人民共和国食品安全法》（2009）的出台，对食品添加剂提出了更新、更高、更加科学合理和严格的要求。

为贯彻落实相关内容，普及有关知识，保证食品添加剂课程教学质量，在全国高等院校食品专业教学指导委员会和中国农业大学出版社的支持下，我们在2002年出版的“面向21世纪课程教材”《食品添加剂》（第1版）的基础上，参照《食品添加剂使用卫生标准》GB 2760-2007、《中华人民共和国食品安全法》（2009），结合食品工业、食品添加剂工业的发展及国内外最新研究成果与发展动态，认真组织具有丰富食品添加剂课程教学经验的教授、副教授、博士及中青年骨干教师重新修订了这本教材。

本教材在对食品添加剂的定义、作用机理、性状、性能与毒性进行详细介绍的基础上，深入阐述了食品添加剂使用范围、使用剂量、使用方法等内容。

<<食品添加剂>>

书籍目录

第1章 绪论 1.1 食品添加剂在食品加工中的意义 1.2 食品添加剂的分类与选用原则 1.3 食品添加剂的安全使用 1.4 食品添加剂和食品营养强化剂的管理办法 1.5 食品添加剂的法定编码 思考题第2章 食品防腐剂 2.1 食品防腐剂的作用机理 2.2 常用的食品防腐剂 2.3 防腐剂的合理使用及注意事项 2.4 食品防腐剂研究进展与展望 思考题第3章 食品抗氧化剂 3.1 食品抗氧化剂的作用机理 3.2 油溶性抗氧化剂 3.3 水溶性抗氧化剂 3.4 天然抗氧化剂 3.5 抗氧化剂使用注意事项 3.6 食品抗氧化剂的研究动态 思考题第4章 食品着色剂 4.1 着色剂的发色机理 4.2 食品合成着色剂及应用 4.3 食品天然着色剂的应用 4.4 食品着色剂使用与注意事项 思考题第5章 食品护色剂与漂白剂 5.1 食品护色剂 5.2 食品漂白剂 思考题第6章 食品调味剂(酸度调节剂、甜味剂、鲜味剂) 6.1 食品酸度调节剂 6.2 食品甜味剂 6.3 食品增味剂 思考题第7章 食品增稠剂 7.1 影响增稠剂作用效果的因素 7.2 增稠剂在食品加工中的作用 7.3 常用食品增稠剂及应用 思考题第8章 食品乳化剂 8.1 乳化剂的作用 8.2 乳浊液及乳化剂的亲水亲油平衡值 8.3 乳化剂的分类 8.4 常用食品乳化剂 8.5 乳化剂在食品工业中的应用 8.6 食品乳化剂发展趋势 思考题第9章 食品香料与香精 9.1 食用香料香精及其种类与安全性 9.2 食用香料 9.3 食用香精 思考题第10章 食品酶制剂 10.1 淀粉酶 10.2 蛋白酶 10.3 其他酶制剂 思考题第11章 其他食品添加剂 11.1 凝固剂 11.2 膨松剂 11.3 抗结剂 11.4 水分保持剂 11.5 消泡剂 11.6 被膜剂 11.7 胶基糖果中基础剂物质 11.8 面粉处理剂 11.9 食品工业用加工助剂 11.10 其他 思考题第12章 食品营养强化剂参考文献附表

<<食品添加剂>>

章节摘录

第2章 食品防腐剂 我们知道，造成食品败坏的原因可能是多种多样的，包括物理、化学和生物因素。

而且这些因素往往是同时或连续发生的。

但是一般来说，由于自然界中微生物种类众多，在地球上广泛存在，同时其繁殖速率惊人等特点，加上食品中营养丰富，为微生物可能的生长繁殖提供了极佳的条件，因此，细菌、霉菌和酵母之类微生物的生长通常是导致食品腐败变质的最主要的原因。

为了保藏食品，可用各种方法来实现。

如工业化以前人们普遍采用盐渍、糖渍、晒干、酒泡和发酵等方法来保藏食品；现代食品工业的发展，人们采用了很多的新技术

<<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>