

<<食品添加剂>>

图书基本信息

书名：<<食品添加剂>>

13位ISBN编号：9787811179453

10位ISBN编号：7811179458

出版时间：2010-2

出版时间：中国农业大学出版社

作者：汤高奇，曹斌 主编

页数：264

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

食品添加剂应用于食品加工不仅改善了食品品质,使之达到色、香、味、形和组织结构俱佳,还能增强食品营养成分,延长食品保质期,便于食品加工、改进生产工艺和提高生产率。

所以,食品添加剂对食品工业的发展起着推动作用。

掌握食品添加剂的基本知识及其应用对今后指导生产至关重要。

本教材依据《关于加强高职高专教育教材建设的若干意见》和《关于全面提高高等职业教育教学质量的若干意见》的精神,以最新的《食品添加剂使用卫生标准》(GB2760-2007)为基础,并参考了最新的研究成果,在中国农业大学出版社的精心组织下编写而成。

本教材在编写体系上按照食品防腐保鲜、护色调色、调味增香、结构改良、营养强化剂和酶制剂、其他类食品添加剂和食品添加剂安全性评价与卫生管理等顺序构成理论部分内容,分别介绍各类食品添加剂的基本性质、毒性、应用、作用原理、使用方法和应用范围,以及国内外食品添加剂管理办法、标准等内容。

最后一章是本教材的实践部分内容,用于指导学生课内实验和综合实训等环节教学。

为了保证教材更贴近生产实际,在编写人员方面,除了多年从事食品添加剂教学、研究和应用的教师参与编写外,还从食品生产企业聘请了从事添加剂应用的技术人员编写了部分应用实例。

本教材由汤高奇、曹斌担任主编。

绪论由汤高奇编写,第一章由折改梅编写,第二章由曹志军编写,第三章由任静波、钟智敏编写,第四章由汤高奇、李和平、张青杉编写,第五章由张广燕编写,第六章、第八章由曹斌、牛林编写,第七章由钟智敏编写;同时聘请了黑龙江省完达山乳业股份有限公司邵景海、丹尼斯克(中国)投资有限公司贾新庄、庄臣泰华施贸易(上海)有限公司胡志军、济南维尔康食品有限公司马玉山、东莞广益食品添加剂实业有限公司林富强编写了部分应用实例。

全书由汤高奇统稿,主审由河南农业职业学院朱维军教授担任。

本教材在编写过程中得到了河南农业职业学院领导和中国农业大学出版社的大力支持和帮助,在此一并致以衷心的感谢!

<<食品添加剂>>

内容概要

“食品添加剂”是高职食品类专业必修的专业课程，通过本课程的学习使学生掌握各类食品添加剂在食品加工中的应用，《食品添加剂》充分体现“以就业为导向、以应用为主线、理论够用为度、强化实践训练”的高等职业教育特色，并以《食品添加剂使用卫生标准》（GB2760-2007）为依据，将22种添加剂按照功能大体分为防腐保鲜类、护色调色类、调味增香类、结构改良类、营养强化剂和酶制剂及其他类等6大类单独成章进行介绍，对每种添加剂分别从性质、毒性和应用方面进行了介绍重点突出食品添加剂的应用。

同时，编写了食品添加剂安全性评价与卫生管理。

为了使学生能够掌握添加剂的实际应用，单独编写了一章实训，强化学生的实践技能。

《食品添加剂》适合作为高职院校食品类专业教材，也可作为食品生产企业、食品科研机构有关人员的参考书。

<<食品添加剂>>

书籍目录

绪论 一、食品添加剂的定义 二、食品添加剂与食品工业的关系 三、食品添加剂的分类与使用原则 四、食品添加剂的生产现状与发展趋势

第一章 防腐保鲜类食品添加剂 第一节 食品防腐剂 一、食品防腐剂的作用机理 二、常用的食品防腐剂 三、食品防腐剂的应用及注意事项 第二节 食品抗氧化剂 一、食品抗氧化剂的作用机理 二、常用的食品抗氧化剂 三、食品抗氧化剂使用注意事项 本章小结 复习思考题

第二章 护色调色类食品添加剂 第一节 护色剂 一、护色机理 二、常用护色剂 三、食品助色剂 第二节 着色剂 一、着色剂的分类 二、着色剂的作用原理 三、合成着色剂 四、天然着色剂 五、着色剂的合理使用 六、着色剂使用注意事项 第三节 漂白剂 一、漂白剂的分类 二、常见的还原型漂白剂 三、常见的氧化型漂白剂 本章小结 复习思考题

第三章 调味增香类食品添加剂 第一节 食品用香料 一、香料的来源和分类 二、天然食品用香料 三、合成食品用香料 四、食用香精 五、香料使用注意事项 第二节 酸度调节剂 一、酸度调节剂作用原理 二、有机酸度调节剂 三、无机酸度调节剂 四、酸度调节剂合理使用 第三节 甜味剂 一、甜味剂的作用原理 二、化学合成甜味剂 三、天然甜味剂 四、甜味剂的合理使用 第四节 增味剂 一、鲜味与鲜味特性 二、氨基酸类增味剂 三、核苷酸类增味剂 四、正羧酸类增味剂 本章小结 复习思考题

第四章 结构改良类食品添加剂 第一节 乳化剂 第五章 营养强化剂和酶制剂 第六章 其他类食品添加剂 第七章 食品添加剂安全性评价与卫生管理 第八章 食品添加剂实训参考文献

<<食品添加剂>>

章节摘录

插图：（一）食品添加剂的合理使用促进食品工业的发展食品添加剂在食品中的应用使得我们的饮食丰富多彩并且更易接受，可以说，当今社会我们几乎所接触的每一种食品都与食品添加剂息息相关，普通人每天可能摄入十几种到几十种食品添加剂。

综观食品添加剂工业与食品工业发展的历史，我们不难看出，食品工业的需求带动了食品添加剂工业的发展，而食品添加剂工业的发展，也推动了食品工业的进步，由于食品工业的迅速发展，食品添加剂的种类和用量日益增多，使用范围也日益扩大，它们已成为现代食品工业生产中必不可少的物质，被称为“食品的灵魂”。

目前，食品添加剂工业已发展成为独立的行业，并且成为现代食品工业的基础工业之一。

概括起来，食品添加剂在食品加工中的积极作用表现在以下几个方面：1.改善和提高食品色、香、味及口感等感官指标食品的色、香、味、形态和口感是衡量食品质量的重要指标，食品加工过程一般都有碾磨、破碎、加温、加压等物理过程，在这些加工过程中，食品容易退色、变色，有一些食品固有的香气也散失了。此外，同一个加工过程难以满足产品的软、硬、脆、韧等口感的要求。

因此，适当地使用着色剂、护色剂、食用香精香料、增稠剂、乳化剂、品质改良剂等，可明显提高食品的感官质量，满足人们对食品风味和口味的需要。

2.保持和提高食品的营养价值食品防腐剂和抗氧化保鲜剂在食品工业中可防止食品氧化变质，对保持食品的营养具有重要的作用。

同时，在食品中适当地添加一些营养素，可大大提高和改善食品的营养价值，这对于防止营养不良和营养缺乏，保持营养平衡，提高人们的健康水平具有重要的意义。3.有利于食品保藏和运输，延长食品的保质期各种生鲜食品和各种高蛋白质食品如不采取防腐保鲜措施，出厂后将很快腐败变质。

为了保证食品在保质期内保持应有的质量和品质，必须使用防腐剂、抗氧化剂和保鲜剂。

<<食品添加剂>>

编辑推荐

《食品添加剂》：高职高专教育“十一五”规划教材

<<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>