

<<天然食品添加剂手册>>

图书基本信息

书名：<<天然食品添加剂手册>>

13位ISBN编号：9787122031938

10位ISBN编号：7122031934

出版时间：2009-1

出版时间：化学工业出版社

作者：凌关庭 编

页数：712

字数：1883000

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>

<<天然食品添加剂手册>>

前言

<<天然食品添加剂手册>>

内容概要

为适应食品添加剂向天然方向迅速发展的趋势，本手册特选收联合国及各国允许使用的天然食品添加剂1100余种。

包括营养强化剂、增味剂、乳化剂、防腐保鲜剂、抗氧化剂等类。

所收品种不少是由天然原料通过超滤、超临界二氧化碳萃取、色谱分离、生物合成等新技术取得的新制品。

因此，本书为生产这些新型的天然食品添加剂提供了参考；也对应用这些天然食品添加剂来开发新型食品及生产加工食品有一些指导作用。

本手册对每一种天然食品添加剂除介绍名称、结构、法定编号、性状、制法、质量标准、用途、限量、安全性等基本数据外，还介绍了近期的生产单位、参考价格和参考资料。

在每一类天然食品添加剂之前，介绍了他们的共性、进展和经贸情况。

书后附有中、英文索引以便检索。

本手册可视作由化学工业出版社出版、凌关庭主编《食品添加剂手册》（第三版，2003）的续编，对各种通用测试方法均可套用，本手册不另作介绍。

本手册供食品添加剂的生产、科研、设计、教学、应用、检验和管理人员使用。

也可供食品、化工、医学、卫生、商检、商业、外贸、物资等部门的从业人员参考。

<<天然食品添加剂手册>>

书籍目录

第一部分 各类天然食品添加剂概述

- 一、营养强化剂
- 二、调味剂
- 三、甜味剂
- 四、酶制剂和微生物制剂
- 五、乳化剂
- 六、增稠剂
- 七、防腐剂和保鲜剂
- 八、抗氧化剂
- 九、天然食用色素
- 十、香辛料(辛香料)
- 十一、天然食用香味料(增香剂)
- 十二、其他

第二部分 天然食品添加剂详述(品种目录见后)

A
B
C
D
E
F
G
H
J
K
L
M
N
O
P
Q
R
S
T
W
X
Y
Z

附录

- 附录一 《GB/T 19630?2—2005有机产品》附录
- 附录二 生产A级绿色食品禁止使用的食品添加剂(NY/T 392—2000)
- 附录三 日本现有天然食品添加剂名单(419种)
- 附录四 日本现有天然香料基原物质名单(612种)
- 附录五 日本天然添加物之三:通常作为食品也可作为食品添加剂的物质
- 附录六 韩国准用食品添加剂名单:B天然食品添加剂
- 附录七 韩国K F D A准用的天然香料物质名单

<<天然食品添加剂手册>>

附录八 GB 2760—2007中“可在各类食品中按生产需要适量使用的添加剂名单”中“所例外的食品类别名单”

第一版通用参考资料

第二版通用参考资料

中文索引

英文索引

<<天然食品添加剂手册>>

章节摘录

插图：

<<天然食品添加剂手册>>

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>