

<<食品添加剂安全应用技术>>

图书基本信息

书名：<<食品添加剂安全应用技术>>

13位ISBN编号：9787122151032

10位ISBN编号：7122151034

出版时间：2013-1

出版时间：化学工业出版社

作者：曹雁平，肖俊松，王蓓 编著

页数：303

字数：381000

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>

## <<食品添加剂安全应用技术>>

### 内容概要

目前我国出现的涉及食品添加剂的食品安全事件，以及各地质量监督检验检疫部门监测市场销售各类食品出现的食品添加剂违规问题，主要是食品加工制造厂商不能严格按照GB2760—2011《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》规范地使用食品添加剂。

本书介绍了食品添加剂的作用、国内外食品添加剂使用原则、安全评价、标准和行政管理方法、规则，并按照调色、调香、调味、调质（乳化、增稠、膨松、水分保持、抗结等）、抗氧化、防腐、保鲜、食品酶制剂和加工助剂、食品营养强化剂的顺序，逐一介绍重要的食品添加剂的基本性质、安全使用要点，并提出关键性技术。

本书可供食品加工制造技术人员、研究人员以及相关专业的学生参考。

## <<食品添加剂安全应用技术>>

### 书籍目录

#### 1食品添加剂的作用、使用、安全和管理

##### 1.1食品添加剂的作用和规范使用

###### 1.1.1食品添加剂的定义

###### 1.1.2食品添加剂在食品储存、加工制造中的作用

###### 1.1.3我国食品添加剂的产业现状

##### 1.2食品添加剂的规范使用

###### 1.2.1食品添加剂的分类与编码

###### 1.2.2食品添加剂的选用原则

###### 1.2.3《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》的正确使用

###### 1.2.4使用食品添加剂易出现的违法问题

###### 1.2.5规范使用食品添加剂仍然出现违法问题的可能原因

###### 1.2.6食品加工过程中易滥用的食品添加剂

##### 1.3食品添加剂的安全性与评价

###### 1.3.1食品添加剂的安全问题

###### 1.3.2食品添加剂的安全评价

##### 1.4食品添加剂的管理

###### 1.4.1联合国FAO/WHO对食品添加剂的管理

###### 1.4.2美国对食品添加剂的管理

###### 1.4.3欧盟对食品添加剂的管理

###### 1.4.4加拿大对食品添加剂的管理

###### 1.4.5日本对食品添加剂的管理

###### 1.4.6我国对食品添加剂的管理及申报行政许可

#### 参考文献

#### 2调色类食品添加剂

##### 2.1食品着色剂与应用技术

###### 2.1.1食品的着色剂发色机理及分类

###### 2.1.2食品着色剂的使用与注意事项

###### 2.1.3食品着色剂的安全性评价

###### 2.1.4常见食品合成着色剂与应用技术

###### 2.1.5常见的食品天然着色剂与应用技术

###### 2.1.6易滥用的食品色素与非法色素类添加剂品种介绍

##### 2.2食品发色剂与应用技术

###### 2.2.1食品发色剂护色机理

###### 2.2.2食品发色助色剂与应用技术

###### 2.2.3食品发色剂使用注意事项

###### 2.2.4常用食品发色剂与应用技术

###### 2.2.5易被滥用的食品发色剂

##### 2.3食品漂白剂与应用技术

###### 2.3.1漂白机理与应用技术

###### 2.3.2漂白剂的安全性

###### 2.3.3常用食品漂白剂与应用技术

###### 2.3.4易被滥用的漂白剂与易非法添加的漂白剂

#### 参考文献

#### 3调香类食品添加剂

##### 3.1食用香精香料的种类及安全

## <<食品添加剂安全应用技术>>

- 3.1.1 食用香精香料的种类
- 3.1.2 食用香精香料的安全性
- 3.2 食品香料与应用技术
  - 3.2.1 天然香料（混合物组分）与应用技术
  - 3.2.2 天然等同香料（纯净物组分）与应用技术
  - 3.2.3 人造香料与应用技术
  - 3.2.4 食用香精与应用技术

### 参考文献

## 4 调味类食品添加剂

- 4.1 食品甜味剂与应用技术
  - 4.1.1 甜味与甜味特性
  - 4.1.2 食品甜味剂的特点
  - 4.1.3 化学合成甜味剂与应用技术
  - 4.1.4 天然甜味剂与应用技术
  - 4.1.5 甜味剂的选用原则
- 4.2 食品酸度调节剂与应用技术
  - 4.2.1 酸味与酸味特性
  - 4.2.2 有机酸度调节剂与应用技术
  - 4.2.3 无机酸度调节剂与应用技术
  - 4.2.4 盐类酸度调节剂与应用技术
  - 4.2.5 酸度调节剂选用原则
- 4.3 食品增味剂与应用技术
  - 4.3.1 鲜味与鲜味特性
  - 4.3.2 氨基酸类增味剂与应用技术
  - 4.3.3 核苷酸类增味剂与应用技术
  - 4.3.4 正羧酸类增味剂与应用技术
  - 4.3.5 增味剂选用原则
- 4.4 辣味剂与应用技术
  - 4.4.1 辣味与辣味特征
  - 4.4.2 辣味剂及其应用技术
- 4.5 食品代盐剂与应用技术
  - 4.5.1 咸味与咸味特性
  - 4.5.2 代盐剂及其应用技术

### 参考文献

## 5 调质类食品添加剂

- 5.1 食品增稠剂与应用技术
  - 5.1.1 食品增稠剂的作用
  - 5.1.2 食品增稠剂的种类
  - 5.1.3 增稠剂使用注意事项
  - 5.1.4 植物来源食品增稠剂与应用技术
  - 5.1.5 海藻来源食品增稠剂与应用技术
  - 5.1.6 动物来源食品增稠剂与应用技术
  - 5.1.7 微生物来源食品增稠剂与应用技术
  - 5.1.8 合成来源食品增稠剂与应用技术
- 5.2 食品乳化剂与应用技术
  - 5.2.1 食品乳化体系
  - 5.2.2 乳化与乳化剂

## <<食品添加剂安全应用技术>>

### 5.2.3乳化技术

### 5.2.4常用食品乳化剂与应用技术

## 5.3其他调质类食品添加剂与应用技术

### 5.3.1稳定和凝固剂与应用技术

### 5.3.2膨松剂与应用技术

### 5.3.3胶姆糖基础剂与应用技术

### 5.3.4水分保持剂与应用技术

### 5.3.5抗结剂应用技术

## 参考文献

## 6防腐剂

### 6.1概述

#### 6.1.1防腐剂的分类

#### 6.1.2防腐剂的作用机制

#### 6.1.3影响防腐剂抑菌作用的因素

### 6.2防腐剂的使用原则及选用

#### 6.2.1食品防腐剂的使用原则

#### 6.2.2防腐剂的选用

### 6.3防腐剂及其使用技术

#### 6.3.1化学防腐剂与使用技术

#### 6.3.2天然防腐剂与使用技术

## 参考文献

## 7食品抗氧化剂

### 7.1食品抗氧化剂的分类

### 7.2食品抗氧化剂作用机制

#### 7.2.1食品氧化的过程

#### 7.2.2抗氧化剂的抗氧化机制

### 7.3食品抗氧化剂的使用原则

#### 7.3.1正确掌握食品抗氧化剂的使用时机

#### 7.3.2复配抗氧化剂的使用

#### 7.3.3对影响抗氧化剂还原性的因素加以控制

#### 7.3.4控制抗氧化剂使用的情形和添加量

### 7.4抗氧化剂与应用技术

#### 7.4.1油溶性抗氧化剂与应用技术

#### 7.4.2水溶性氧化剂与应用技术

## 参考文献

## 8食品酶制剂与应用技术

### 8.1酶制剂的通用质量标准

### 8.2食品中酶制剂用量的计算方法

### 8.3食品酶制剂法规管理及安全性评价

### 8.4常用食品酶制剂的种类

#### 8.4.1糖酶类 ( glycosylases ) 与应用技术

#### 8.4.2蛋白酶类 ( protease ) 与应用技术

#### 8.4.3酯酶类 ( esteraster ) 与应用技术

## 参考文献

## 9其他食品添加剂与应用技术

### 9.1被膜剂与应用技术

### 9.2食品工业用加工助剂与应用技术

## <<食品添加剂安全应用技术>>

9.2.1消泡剂与应用技术

9.2.2其他食品工业用助剂与应用技术

9.3其他

参考文献

10营养强化剂

10.1概述

10.2营养强化和营养强化剂的一般原则

10.2.1需要营养强化的情形

10.2.2强化原则

10.2.3营养强化剂的强化载体选择

10.3营养强化剂应用技术

10.3.1氨基酸类营养强化剂与应用技术

10.3.2维生素类营养强化剂与应用技术

10.3.3矿物质类营养强化剂与应用技术

10.3.4必需脂肪酸类营养强化剂与应用技术

10.4使用营养强化剂应注意的事项

10.4.1强化剂的有效性

10.4.2强化剂的正确使用方法

参考文献

物质名称索引

## <<食品添加剂安全应用技术>>

### 章节摘录

版权页：研究表明，苏丹红具有致癌性，会导致鼠类患癌，它在人类肝细胞研究中也显现出可能致癌的特性。

食品中的非法使用：由于苏丹红颜色鲜艳，用后不容易褪色，一些不法商贩为了弥补辣椒放置久后变色的现象，保持辣椒鲜亮的色泽而在辣椒粉中加入苏丹红；还有一些不法企业将玉米等植物粉末用苏丹红染色后，混在辣椒粉中，以降低成本牟取暴利。

苏丹红可能出现在辣椒粉、调味酱、香肠、泡面、熟肉等产品中。

识别方法：从色泽上看，天然的辣椒粉颜色是自然的金黄色，而加入苏丹红的辣椒粉颜色是十分鲜艳的红色。

此外，可以往食用油中加入辣椒粉，过几小时再观察，加入天然辣椒粉的食用油颜色变化不大，而加入苏丹红的辣椒粉的食用油颜色变红。

(12) 孔雀石绿 又名碱性绿、中国绿、孔雀绿、盐基块绿。

分子式 $C_{23}H_{25}N_2Cl$ ，相对分子质量364.92，具有金属光泽的结晶粉末。

极易溶于水，水溶液呈蓝绿色，能溶于乙醇、甲醇或戊醇。

作为三苯甲烷类染料，用于制陶业、纺织业、皮革业、食品颜色剂和细胞化学染色剂。

作为驱虫剂、杀菌剂、防腐剂在水产中使用。

孔雀石绿为抗菌效力强大的一类药用生物染料，作为外用药物广泛用于抗细菌、真菌和抑制鱼类寄生虫。

孔雀石绿可将细胞或细胞组织染成蓝绿色，方便在显微镜下研究，可用于植物病毒感染的宿主细胞染色，细菌、芽孢染色，红细胞、蛔虫卵染色。

孔雀石绿是一种化工产品，具有高度、高残留及“三致”（致畸、致癌、致突变）作用。

我国于2002年5月将孔雀石绿列入

## <<食品添加剂安全应用技术>>

### 编辑推荐

《食品添加剂安全应用技术》参照食品产品开发和生产实际需要编排各章节和确定内容。各章内容自成体系，按照调色、调香、调味、调质（乳化、增稠、膨松、水分保持、抗结等）、抗氧化、防腐、保鲜、食品酶制剂和加工助剂、食品营养强化剂的顺序分10章逐一介绍各类重要的食品添加剂的基本性质、化学结构、基本毒理学、功能特点、作用原理、规范使用方法和应用范围，以及国内外食品添加剂管理办法、标准等不同层次的内容，便于学习与查阅。可供食品加工制造技术人员、研究人员以及相关专业的学生参考。书中逐一介绍重要的食品添加剂的基本性质、安全使用要点，并提出关键性技术。



<<食品添加剂安全应用技术>>

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>