

<<食品添加剂>>

图书基本信息

书名：<<食品添加剂>>

13位ISBN编号：9787501988013

10位ISBN编号：7501988013

出版时间：迟玉杰 中国轻工业出版社 (2013-04出版)

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>>

书籍目录

第一章绪论 第一节食品添加剂的发展历程 第二节食品添加剂的定义和分类 一、食品添加剂的定义 二、食品添加剂的分类 第三节食品添加剂和食品工业的关系 第四节食品添加剂的现状和发展趋势 一、食品添加剂的现状 二、食品添加剂的发展趋势 第五节国内外对食品添加剂使用的管理 一、FAO/WHO对食品添加剂的管理 二、美国对食品添加剂的管理 三、EEC对食品添加剂的管理 四、我国对食品添加剂的管理 五、食品添加剂管理的国际化 第六节食品添加剂的安全性评价 一、食品添加剂的毒理学评价 二、食品添加剂的使用评估 第七节食品添加剂的发展现状和前景 一、新产品开发 二、发展生产技术 三、监管体系的建立与完善 思考题 第二章食品防腐剂 第一节食品防腐剂的作用机制及其影响因素 一、食品防腐剂的定义和分类 二、食品防腐剂的作用机制 三、影响食品防腐剂作用效果的因素 第二节常用化学食品防腐剂 一、苯甲酸及其盐类 二、山梨酸及其盐类 三、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐 四、丙酸及其盐类 五、双乙酸钠 六、脱氢乙酸及其钠盐 七、其他化学防腐剂 第三节常用天然食品防腐剂 一、乳酸链球菌素 二、纳他霉素 三、壳聚糖 四、其他天然防腐剂 第四节食品防腐剂的合理使用与复配 一、食品防腐剂的合理使用 二、食品防腐剂的复配 思考题 第三章食品抗氧化剂 第一节食品抗氧化剂的作用机制 一、食品的氧化变质 二、食品抗氧化剂的作用机制 第二节常用油溶性食品抗氧化剂的性质及其应用 一、丁基羟基茴香醚 二、二丁基羟基甲苯 三、没食子酸丙酯 四、特丁基对苯二酚 五、抗坏血酸棕榈酸酯 第三节常用水溶性食品抗氧化剂的性质及其应用 一、L—抗坏血酸 二、L—抗坏血酸钠 三、异抗坏血酸 四、异抗坏血酸钠 五、乙二胺四乙酸二钠 第四节天然食品抗氧化剂 一、生育酚 二、茶多酚 三、植酸 四、甘草抗氧化物 五、迷迭香提取物 六、竹叶抗氧化物 第五节食品抗氧化剂使用注意事项 思考题 第四章食品着色剂 第五章食用香料和香精 第六章食品增稠剂 第七章食品乳化剂 第八章食品护色剂和漂白剂 第九章食品调味剂 第十章食品膨松剂、稳定剂和凝固剂 第十一章食品营养强化剂 第十二章食品酶制剂 第十三章水分保持剂和抗结剂 第十四章其他食品添加剂 第十五章食品中禁用的常见化工原料和绿色食品中禁用的食品添加剂 附录一食品安全性毒理学评价程序 附录二食品添加剂相关常用缩略语 参考文献

<<食品添加剂>>

章节摘录

版权页：插图：（五）在烘焙食品中的应用 烘焙食品尤其是饼干使用香精最为广泛，它不仅可以掩盖某些原料带来的不良气味，还可烘托饼干的香味，增进人的食欲。

由于饼干在焙烤过程中要经受180～200℃

的表面高温，因此要求耐高温、油溶性的香精，一般添加量为0.1%—0.3%。

另外，焙烤食品在焙烤过程中，由于水分的蒸发会带走部分香料，同时香料高温下会过度逸散或发生变化，使焙烤食品在货架期内风味或口感不足，而在焙烤食品中添加微胶囊化的调味香料后，可以减少加工过程中的损失，使其在货架期内有浓郁的风味。

目前在葱香饼干、茶风味饼干等不同风味的饼干以及面包、膨化食品的加工中，很多都已采用微胶囊化的调味香料。

（六）在肉制品中的应用 肉制品最常使用的是香辛味香料、肉味香料和其他香味料，它们具有去除、掩盖生肉腥膻味，赋予和增加肉制品风味的作用。

如高温肉制品经高温杀菌后，口感比低温肉制品差，肉感不强，有蒸煮味，而添加香精能够改善高温肉制品的风味，高温肉制品应选用耐热性能好的油质香精或热反应型香精。

在低温肉制品中，添加香精也能够改善产品的风味，起到诱人的作用；中低档低温肉制品由于大量使用淀粉大豆蛋白等填充料，因而需要增加香精使用量来改善风味、掩盖异味。

由于低温肉制品采用冷藏方式，大多数在食用时不加热，因此宜选用香气浓郁、低温挥发性强、留香时间长的香精。

目前，西式肉制品仍为香精应用的主要领域，中式肉制品逐渐在接受使用香精，而应用于速冻方便肉制品的食用香精将成为主流。

二、选择香精香料的原则（一）根据消费趋势的变化，选择适宜或创造新型的香精和香料 随着食品工业的发展，除了原有的加香产品如饮料、冷饮、肉类、糖果、焙烤制品等食品外，近年来，各种人造肉、点心、快餐等西式食品的出现，扩大了食用香料和香精的应用范围；同时，由于消费者口味是不断变化的，这要求香料、香精的品种不断更新。

因此，要根据消费变化趋势选择合适的香精和香料。

（二）明确需要加香与调香食品的香味成分 香料、香精在食品中的应用大体有3种情况：产品本身没有香味，完全依靠添加香料、香精使食品产生香味。

这种情况下可选择专业香精生产厂家的香精产品。

由于食品本身的香味部分丧失，或因某些特殊生产工艺（如新型白酒）而缺少特征性香味。

为了增强或改善该类产品香型，使之具有特征性香味，需要添加某些单体香料或使用成品香精。

使用香料、香精来掩盖或修饰产品本身具有的不良风味（如辣味、苦味等）。

<<食品添加剂>>

编辑推荐

《普通高等教育"十二五"规划教材:食品添加剂》编写中未一一列举食品添加剂的全部种类, 仅将其中的典型或重点类别进行讨论介绍, 希望广大读者以此为例, 举一反三, 扩展对其他内容的学习和掌握。

<<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>