

<<食品添加剂>>

图书基本信息

书名：<<食品添加剂>>

13位ISBN编号：9787502560133

10位ISBN编号：7502560130

出版时间：2004-10

出版时间：化学工业出版社

作者：林春绵

页数：480

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>>

内容概要

《食品添加剂》是《精细化工产品手册》中的一册。

《食品添加剂》介绍了酸度调节剂、抗结剂、消泡剂、抗氧化剂、漂白剂、膨松剂、胶姆糖基础剂、着色剂、护色剂、乳化剂、酶制剂、增味剂、面粉处理剂、被膜剂、水分保持剂、营养强化剂、防腐剂、稳定和凝固剂、甜味剂、增稠剂、其他食品添加剂、食品香料等食品添加剂的中英文名称、其他名称、分子式、性状、生产方法、质量指标、用途、生产厂家等。

为便于读者查阅，书后还附有中华人民共和国食品添加剂使用卫生标准及卫生管理办法、中英文索引

。

《食品添加剂》可供食品添加剂研发人员、生产企业的工程技术人员、检测人员及应用、贸易等人员参考查阅，亦可供高等院校相关专业师生参考使用。

<<食品添加剂>>

书籍目录

绪论第一章 酸度调节剂01001 柠檬酸01002 乳酸01003 酒石酸01004 苹果酸01005 偏酒石酸01006 磷酸01007 乙酸01008 盐酸01009 己二酸01010 富马酸01011 氢氧化钠01012 碳酸钾01013 碳酸钠01014 柠檬酸钠01015 柠檬酸钾01016 碳酸氢三钠01017 柠檬酸一钠01018 磷酸钾第二章 抗结剂02001 亚铁氰化钾02002 硅铝酸钠02003 磷酸三钙02004 二氧化硅02005 微晶纤维素第三章 消泡剂03001 乳化硅油03002 高碳醇脂肪酸酯复合物03003 聚氧乙烯聚氧丙烯季戊四醇醚03004 聚氧乙烯聚氧丙烯丙醇胺醚03005 聚氧丙烯甘油醚03006 聚氧丙烯氧化乙烯甘油醚第四章 抗氧化剂04001 丁基羟基茴香醚04002 二丁基羟基甲苯04003 没食子酸丙酯04004 D-异抗坏血酸钠04005 茶多酚04006 植酸04007 特丁基对苯二酚04008 甘草抗氧化物04009 L-抗坏血酸钙04010 磷脂04011 L-抗坏血酸棕榈酸酯04012 硫代二丙酸二月桂酯04013 4-己基间苯二酚04014 L-抗坏血酸第五章 漂白剂05001 二氧化硫05002 焦亚硫酸钾05003 焦亚硫酸钠05004 亚硫酸钠05005 低亚硫酸钠05006 亚硫酸氢钠05007 硫磺第六章 膨松剂06001 碳酸氢钠06002 碳酸氢钾06003 碳酸氢铵06004 轻质碳酸钙06005 硫酸铝钾06006 硫酸铝铵06007 磷酸氢钙06008 L-酒石酸氢钾第七章 胶姆糖基础剂07001 聚乙酸乙烯酯07002 丁苯橡胶第八章 着色剂08001 苋菜红08002 胭脂红08003 赤藓红08004 新红08005 柠檬黄08006 日落黄08007 亮蓝08008 靛蓝08009 叶绿素铜钠盐08010 β -胡萝卜素08011 二氧化钛08012 诱惑红08013 甜菜红08014 姜黄08015 红花黄08016 紫胶红08017 越橘红08018 辣椒红08019 辣椒橙08020 焦糖色(不加氨生产法)08021 焦糖色(亚硫酸铵法)08022 焦糖色(加氨生产法)08023 红米红08024 栀子黄08025 菊花黄浸膏08026 黑豆红08027 高粱红08028 玉米黄08029 萝卜红08030 可色素08031 红曲米08032 红曲红08033 落葵红08034 黑加仑红08035 栀子蓝08036 沙棘黄08037 玫瑰茄红08038 橡子壳棕08039 NP红08040 多穗柯棕08041 桑葚红08042 天然苋菜红08043 金樱子棕08044 姜黄素08045 酸枣色08046 花生衣红08047 葡萄皮红08048 蓝锭果红08049 藻蓝08050 植物炭黑08051 密蒙黄08052 紫草红08053 茶黄色素08054 茶绿色素08055 柑橘黄第九章 护色剂09001 亚硝酸钠09002 亚硝酸钾09003 硝酸钠09004 硝酸钾第十章 乳化剂10001 蔗糖脂肪酸酯10002 酪蛋白酸钠10003 山梨糖醇酐单硬脂酸酯10004 山梨糖醇酐三硬脂酸酯10005 山梨糖醇酐单油酸酯10006 单硬脂酸甘油酯10007 木糖醇酐单硬脂酸酯10008 山梨糖醇酐单棕榈酸酯10009 硬脂酰-2-乳酸钙10010 双乙酰酒石酸单(双)甘油酯10011 硬脂酰-2-乳酸钠10012 松香甘油酯10013 氢化松香甘油酯10014 乙酸异丁酸蔗糖酯10015 聚氧乙烯山梨醇酐单硬脂酸酯10016 聚氧乙烯山梨醇酐单油酸酯10017 聚氧乙烯木糖醇酐单硬脂酸酯10018 辛癸酸甘油酯10019 改性大豆磷脂10020 丙二醇脂肪酸酯10021 三聚甘油单硬脂酸酯10022 聚甘油单硬脂酸酯10023 聚甘油单油酸酯10024 山梨糖醇酐单月桂酸酯10025 聚氧乙烯山梨醇酐单月桂酸酯10026 聚氧乙烯山梨醇酐单棕榈酸酯10027 乙酰化单甘油脂肪酸酯10028 硬脂酸钾10029 硬脂酸甘露醇酯第十一章 酶制剂11001 木瓜蛋白酶11002 固定化葡萄糖异构酶制剂11003 α -淀粉酶制剂11004 糖化酶制剂11005 精制果胶酶11006 β -葡聚糖酶11007 葡萄糖氧化酶11008 真菌淀粉酶11009 脂肪酶11010 纤维素酶11011 转移葡萄糖苷酶11012 菊糖酶第十二章 增味剂12001 L-谷氨酸钠12002 5-鸟苷酸二钠12003 5-肌苷酸二钠12004 5-呈味核苷酸二钠12005 琥珀酸二钠12006 L-丙氨酸第十三章 面粉处理剂13001 过氧化苯甲酰13002 溴酸钾13003 L-半胱氨酸盐酸盐13004 偶氮甲酰胺13005 碳酸镁13006 碳酸钙第十四章 被膜剂14001 紫胶14002 石蜡14003 白色油14004 吗啉脂肪酸盐14005 松香季戊四醇酯14006 辛基苯氧聚氧乙烯醚14007 聚二甲基硅氧烷14008 巴西棕榈蜡第十五章 水分保持剂15001 磷酸三钠15002 六偏磷酸钠15003 三聚磷酸钠15004 焦磷酸钠15005 磷酸二氢钠15006 磷酸氢二钠15007 磷酸二氢钙15008 焦磷酸二氢二钠15009 磷酸氢二钾15010 磷酸二氢钾15011 乳酸钠溶液15012 乳酸钾溶液第十六章 营养强化剂第一节 氨基酸类16101 牛磺酸16102 L-赖氨酸盐酸盐16103 L-赖氨酸-L-天冬氨酸盐第二节 维生素类16201 维生素A16202 维生素B1盐酸盐16203 维生素B1硝酸盐16204 维生素B216205 维生素B616206 维生素C16207 维生素C钠16208 L-抗坏血酸棕榈酸酯16209 L-抗坏血酸磷酸酯镁16210 维生素D216211 维生素D316212 维生素E16213 烟酸16214 烟酰胺16215 维生素B1216216 维生素B12a16217 维生素K1.....第十七章 防腐剂第十八章 稳定和凝固剂第十九章 甜味剂第二十章 增稠剂第二十一章 其他食品添加剂第二十二章 食品香料附录一 食品添加剂卫生管理办法附录二 中华人民共和国食品营养强化剂使用卫生标准附录三 中华人民共和国食品添加剂使用卫生标准主要参考文献中文索引英文索引

<<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>