

<<食品添加剂>>

图书基本信息

书名：<<食品添加剂>>

13位ISBN编号：9787502624989

10位ISBN编号：7502624988

出版时间：2006-11

出版时间：中国计量

作者：黄文

页数：351

字数：544000

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

本书是讲述我国有关食品添加剂的使用卫生标准法规，食品添加剂的意义、种类、选用原则及各种食品添加剂的结构、特性、使用卫生标准和应用的专业教材，内容包括食品工业中常用的乳化剂、食品增稠剂、食品防腐剂、食品抗氧化剂、营养强化剂、食品着色剂、香精香料、调味剂、食品增味剂、食品加工酶制剂以及其他食品添加剂等。

本教材适用于高等院校食品科学与工程专业的教师与学生，同时对从事食品添加剂生产与研究的工程技术人员也有重要的参考价值。

## &lt;&lt;食品添加剂&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 食品添加剂概述 第一节 食品添加剂和食品工业 第二节 食品添加剂的定义、分类和法定编号 第三节 食品添加剂的安全性问题 第四节 食品添加剂管理 第五节 食品添加剂的发展、问题与展望 附录1 食品添加剂卫生管理办法(卫生部第26号令, 2002—04—25) 附录2 卫生部食品添加剂申报与受理规定 附录3 食品添加剂生产企业卫生规范 思考题与习题第二章 乳化剂 第一节 乳化剂的基本概念 第二节 乳化剂的表面活性性质 第三节 乳化剂与食品成分的作用及在食品中的作用 第四节 乳化剂的现状与发展 第五节 常用乳化剂 第六节 乳化液的制备 思考题与习题第三章 食品增稠剂 第一节 食品增稠剂的基本理论 第二节 海藻胶 第三节 阿拉伯胶 第四节 蛋白质亲水胶 第五节 黄原胶 第六节 变性淀粉 思考题与习题第四章 食品防腐剂 第一节 食品防腐与食品防腐剂 第二节 有机防腐剂与无机防腐剂 第三节 天然防腐剂 第四节 加工设备与贮运环境消毒剂 第五节 水果、蔬菜采后常用的防腐剂 思考题与习题第五章 食品抗氧化剂 第一节 概述 第二节 人工合成的食品抗氧化剂 第三节 天然的食品抗氧化剂 思考题与习题第六章 营养强化剂 第一节 概述 第二节 食品强化的原则与方法 第三节 营养强化剂的种类 第四节 营养强化剂重点品种和概况 思考题与习题第七章 食品着色剂第八章 香料香精第九章 食品调味剂第十章 食品增味剂第十一章 食品加工酶制剂第十二章 其他食品添加剂主要参考文献

<<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>