

<<食品添加剂新产品与新技术>>

图书基本信息

书名：<<食品添加剂新产品与新技术>>

13位ISBN编号：9787534536335

10位ISBN编号：7534536332

出版时间：2002-8

出版时间：江苏科学技术出版社

作者：陈正行 狄济乐

页数：483

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>

<<食品添加剂新产品与新技术>>

内容概要

本书在着重论述各种食品添加剂作用原理的基础上,较系统地介绍了食品添加剂的性能、生产制取方法、应用技术和发展前景。

<<食品添加剂新产品与新技术>>

书籍目录

第一章 食品添加剂概述第一节 现代食品工业的重要支柱——食品添加剂第二节 食品添加剂的定义、品种与分类及质量指标一、食品添加剂的定义二、食品添加剂的品种与分类1.品种2.分类三、质量指标第三节 食品添加剂发展史一、食品添加剂发展的动因二、我国食品添加剂发展历程第四节 食品添加剂的利弊一、食品添加剂的有益作用1.有利于食品的保藏,防止食品败坏变质2.改善食品的感官性状3.保持或提高食品的营养价值4.增加食品的品种和方便性5.有利食品加工操作,适应生产的机械化和自动化6.满足其他特殊需要二、食品添加剂的危害问题. 1.食品添加剂本身的危害2.掺杂作假三、食品添加剂的利弊权衡第五节 食品添加剂的安全使用一、一般原则二、食品添加剂的编码1.中国2.国外三、毒理学依据1.半数致死量(或称致死中量) LD_{50} 2.每日容许摄入量 ADI 3.一般公认安全 $GRAS$ 四、食品添加剂的国际评价体系第二章 防腐剂第一节 防腐剂的原理第二节 常用的防腐剂一、苯甲酸及其盐类1.苯甲酸2.苯甲酸钠二、山梨酸及其盐1.山梨酸2.山梨酸钾三、丙酸及其盐类1.丙酸2.丙酸钠3.丙酸钙四、对羟基苯甲酸酯类五、脱氢醋酸六、双乙酸钠七、葡萄糖酸- γ -内酯八、过醋酸九、富马酸二甲酯十、甲壳质十一、鱼精蛋白十二、乳酸链球菌素十三、纳他霉素第三节 防腐剂使用注意事项第四节 防腐剂的现状与发展动向第三章 抗氧化剂第一节 抗氧化剂的原理第二节 常用的抗氧化剂第三节 抗氧化剂的使用应注意的事项第四节 抗氧化剂的现状与发展动向第四章 着色剂、护色剂、漂白剂第一节 着色剂第二节 护色剂第三节 漂白剂第五章 调味剂和增香剂第一节 调味和增香的机理第二节 调味剂分类第三节 酸度调节剂第四节 甜味剂第五节 增味剂第六节 苦味剂第七节 辣味剂第八节 其他调味剂第九节 食用香味料第六章 品质改良剂第一节 乳化剂第二节 增稠剂第三节 膨松剂第四节 面团改良剂第七章 营养强化剂第一节 常用食品营养强化剂第二节 营养强化剂使用应注意的事项主要参考文献

<<食品添加剂新产品与新技术>>

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>