

<<食品添加剂>>

图书基本信息

书名：<<食品添加剂>>

13位ISBN编号：9787810664776

10位ISBN编号：7810664778

出版时间：2002-8

出版单位：农业大学

作者：郝利平 等主编

页数：317

字数：386000

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

本书结合我国食品添加剂的使用情况，重点介绍了食品添加剂的定义、性质、性状、毒性、使用方法、应用范围与剂量，以及食品添加剂的作用原理、使用时的注意事项等有关知识，同时也介绍了国内外食品添加剂发展的动态和使用情况，以及国内外食品添加剂管理办法和食品营养强化剂管理办法、使用原则。

在本书编写过程中，引用、参考了国内外有关著作、文献资料和最新研究成果，使书中内容得到了一定的充实与完善。

本书是高等教育面向21世纪教学内容和课程体系改革项目（04-8）研究成果。

<<食品添加剂>>

作者简介

夏延斌，男，汉族，1952年5月出生，湖南农业大学教授。

1977年7月毕业于湖南农学院林学专业。

曾在中山大学、武汉大学研修物理化学与分析化学，在加拿大的Nova Scotia Agricultural college及澳大利亚的University of New South Wales研修食品科学。

1978年7月晋升助教职称，1986年2月晋升讲师职称，1993年3月晋升副教授职称，1999年12月晋升教授职称。

1998年7月晋升硕士生导师，2003年11月晋升博士生导师。

现任食品科技学院院长，校学术委员会委员。

研究方向：食品化学与营养、发酵肉制品安全与营养研究、食品质量与安全、食品与保健。

陈永泉，男，1938年生，华南农业大学食品学院教授。

研究方向：食品生化、添加剂与食品酶学。

曾任华南农业大学食品学院院长，现任华南农业大学食品学院教授、学术委员会委员；广东省食品安全专家委员会主任委员、广东省食品添加剂重点实验室学术委员会主任、广东省食品工业公用实验室学术委员会主任、广东省食品行业协会添加剂专业委员会理事长、广东省食品质量委员会顾问、广东省安全生产研究所特聘兼职专家、广东省食品行业协会副会长、中国食品科学技术学会常务理事、广东省轻工技术学院兼职教授；担任多家杂志编委顾问；经常担任国家和省、市科研项目、国家博士后基金、自然科学基金、名牌食品、著名商标等的评审专家或专家组长；经常参与国家食品行业标准以及省、市食品行业地方标准的制定和评审。

<<食品添加剂>>

书籍目录

第1章 绪论 1 食品添加剂在食品加工中的意义 1.1 食品添加剂的基本定义 1.2 食品添加剂在食品加工中的意义与作用 1.3 国内外生产和使用食品添加剂的现状 2 食品添加剂的分类与选用原则 2.1 食品添加剂的分类 2.2 食品添加剂的选用原则 3 食品添加剂的安全使用 3.1 食品添加剂的危害性 3.2 食品添加剂的毒理学评价方法 3.3 每日允许摄入量 (ADI) 和最大使用量 (Z) 的确定 4 食品添加剂和食品营养强化的管理办法 4.1 食品添加剂的管理办法 4.2 食品营养强化剂的管理办法 5 食品添加剂的法定编号 5.1 国际编号系统 5.2 中国的代码系统 5.3 CAS编号 思考题 参考文献第2章 食品防腐剂 1 食品防腐剂的作用机理 1.1 微生物引起的食品腐败变质 1.2 食品防腐剂的作用机理 2 常用食品防腐剂 2.1 苯甲酸及其盐类 2.2 山梨酸及其盐类 2.3 丙酸盐 2.4 对羟基苯甲酸酯类 2.5 其他化学防腐剂 2.6 天然防腐剂 3 防腐剂的合理使用及注意事项 3.1 正确选用防腐剂 3.2 注意防腐剂有效的pH值范围 3.3 防腐剂的溶解与分散 3.4 食品的热处理 3.5 防腐剂并用 3.6 减少食品的染菌 思考题 参考文献第3章 食品抗氧化剂 1 食品抗氧化剂的作用机理 1.1 油脂酸败及脂肪的自动氧化 1.2 油溶性抗氧化剂的作用机理 2 油溶性抗氧化剂 2.1 丁基羟基茴香醚 2.2 二丁基羟基甲苯 2.3 没食子酸丙酯 3 水溶性抗氧化剂 3.1 抗坏血酸 3.2 L-抗坏血酸钠 3.3 异抗坏血酸 3.4 异抗坏血酸钠 3.5 乙二胺四乙酸二钠 4 天然抗氧化剂 4.1 生育酚 4.2 愈疮树脂 4.3 正二氢愈疮酸第4章 食品着色剂第5章 食品发色剂与漂白剂第6章 食品调味剂 (酸味剂、甜味剂、鲜味剂) 第7章 食品增稠剂第8章 食品乳化剂第9章 食品香料与香精第10章 食品酶制剂第11章 其他食品添加剂第12章 食品营养强化剂

<<食品添加剂>>

章节摘录

第2章 食品防腐剂 微生物是造成食品腐败的主要原因之一，自从人类生产的食物有了剩余，防止食品的腐败就成了保藏食品的核心问题。

工业化以前，人们采用晒干、盐渍、糖渍、酒泡、发酵等方法保藏食品；现代食品工业的发展，人们采用了很多新技术来保藏食品，如采用罐藏、真空包装、充气调理包装等多种包装方法，同时也采用多种杀菌技术，如高压杀菌、辐照杀菌、电子束杀菌等，储藏一般采用冷藏、冻藏等方式。但不管是采用哪类技术，都不能确保产品万无一失，因而对大多数食品而言，使用防腐剂作为第二道防线来确保食品的货架期显得尤为重要。

防腐剂是一类具有抑制微生物增殖或杀死微生物的化合物。

狭义上的防腐剂并不能在较短时间内（5~10 min）杀死微生物，主要是起抑菌作用。

食品工业上常用的杀菌剂与防腐剂的区别是能在较短时间内杀死微生物，主要起杀菌作用。

1 食品防腐剂的作用机理 1.1 微生物引起的食品腐败变质 食品腐败变质是指食品受微生物污染，在适宜的条件下，微生物繁殖导致食品的外观和内在品质发生劣变而失去食用价值。微生物引起食品变质一般可分为：细菌造成的食品腐败，霉菌导致的食品霉变和酵母引起的食品发酵。

<<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>