

《POD-食品添加剂》

书籍信息

版次：31

页数：

字数：

印刷时间：2014年09月04日

开本：大16

纸张：

包装：平装

是否套装：否

国际标准书号ISBN：9787030416728

丛书名：全国高等院校食品专业规划教材

编辑推荐

POD产品说明：1. 本产品为按需印刷（POD）图书，实行先付款，后印刷的流程。您在页面购买且完成支付后，订单转交出版社。出版社根据您的订单采用数字印刷的方式，单独为您印制该图书，属于定制产品。2. 按需印刷的图书装帧均为平装书（含原为精装的图书）。由于印刷工艺、彩墨的批次不同，颜色会与老版本略有差异，但通常会比老版本的颜色更准确。原书内容含彩图的，统一变成黑白图，原书含光盘的，统一无法提供光盘。3. 按需印刷的图书制作成本高于传统的单本成本，因此售价高于原书定价。4. 按需印刷的图书，出版社生产周期一般为15个工作日（特殊情况除外）。请您耐心等待。5. 按需印刷的图书，属于定制产品，不可取消订单，无质量问题不支持退货。

内容简介

《食品添加剂》以**的GB2760—2011《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》等一系列标准?法规为基础,参考**食品添加剂研究成果,力求保证内容的准确性?科学性和实用性?《食品添加剂》共20章,通过案例导入,按照食品防腐保鲜?色香味改善?质构改良?营养强化等顺序,分别介绍各类食品添加剂的基本理化特性?安全性?功能特点?作用原理?使用方法和标准;另外实践探索创新部分有利于提高读者实际动手和创新能力,培养读者发现?分析?解决问题的能力?

目录

目录

前言

**篇 绪论

**章 食品添加剂概述 3

**节 食品添加剂的定义?分类和作用/3

一?食品添加剂的定义/3

二?食品添加剂的分类/4

三?食品添加剂的作用/5

第二节 如何正确认识食品添加剂/5

一?食品添加剂对现代食品工业的重要意义/5

二?公众对食品添加剂认识和误区及原因/6

三?正确认识食品添加剂,促进现代食品工业的发展/6

第三节 食品添加剂现状及发展趋势/6

一?食品添加剂现状/6

二?食品添加剂发展趋势/7

- 第二章 食品添加剂的安全使用 8
 - **节 食品添加剂的危害性及评价/8
 - 一?食品添加剂危害性分析/8
 - 二?食品添加剂的毒理学评价/8
 - 三?食品添加剂使用标准的制定/9
 - 第二节 食品添加剂的基本要求及使用原则/9
 - 一?食品添加剂的基本要求/9
 - 二?食品添加剂使用原则/10
- 第三章 食品添加剂安全监管 11
 - **节 国内外食品添加剂的安全监管/11
 - 一?FAO/WHO/11
 - 二?欧盟/11
 - 三?美国/11
 - 四?中国/11
 - 第二节 食品添加剂的编码系统/12
 - 一?国际编码系统/12
 - 二?中国编码系统/12
 - 三?CAS编码/13
 - 实践探索创新/13
- 第二篇 食品防腐保鲜
- 第四章 食品防腐 17
 - **节 概述/17
 - 一?食品腐败变质/17
 - 二?食品防腐剂及其要求/17
 - 三?食品防腐剂防腐作用机制/18
 - 四?食品防腐剂分类/18
 - 第二节 食品防腐剂各论/19
 - 一?苯甲酸及其钠盐/19
 - 二?山梨酸及其钾盐/20
 - 三?丙酸及其钠盐?钙盐/22
 - 四?对羟基苯甲酸酯类及其钠盐/22
 - 五?脱氢乙酸及其钠盐?双乙酸钠/24
 - 六?乳酸链球菌素/25
 - 七?纳他霉素/26
 - 八?常用果蔬防腐保鲜剂/26
 - 第三节 防腐剂在食品工业中的应用/28
 - 一?合理使用及注意事项/28
 - 二?食品防腐剂与栅栏技术/29
- 第五章 食品抗氧化 30
 - **节 食品氧化与抗氧化机制/30
 - 一?食品氧化及其影响/30
 - 二?食品抗氧化剂定义及种类/30

- 三?抗氧化机制/30
- 第二节 人工合成抗氧化剂/31
 - 一?丁基羟基茴香醚/31
 - 二?二丁基羟基甲苯/32
 - 三?没食子酸丙酯/33
 - 四?特丁基对苯二酚/34
 - 五?异抗坏血酸及其钠盐/34
 - 六?乙二胺四乙酸二钠/35
- 第四节 天然抗氧化剂/35
 - 一?抗坏血酸及其盐类/35
 - 二?维生素E/36
 - 三?植酸/37
 - 四?茶多酚/38
 - 五?甘草抗氧化物/39
 - 六?迷迭香提取物/39
 - 七?竹叶抗氧化物/40
- 第五节 抗氧化剂在食品工业中的应用/41
 - 一?油脂及油炸?烘焙食品/41
 - 二?膨化食品/41
 - 三?果蔬及果蔬汁饮料/41
 - 四?肉类制品/42
 - 五?其他食品/42
- 实践探索创新/42
- 第六章 食品色泽改善 43
 - **节 着色剂/43
 - 一?人工合成色素/43
 - 二?天然色素/48
 - 三?拼色/51
 - 四?使用食用色素的注意事项/51
 - 五?天然色素应用实例/52
 - 第二节 护色剂/53
 - 一?护色机制及安全性/53
 - 二?护色剂分类/54
 - 三?护色剂的注意事项/55
 - 四?护色剂应用实例/56
 - 第三节 漂白剂/56
 - 一?漂白剂分类/56
 - 二?漂白剂应用实例/59
- 第七章 食品增香 60
 - **节 食用香料/60
 - 一?常用的天然香料/60
 - 二?常用的天然等同香料/61

- 三?人造香料/62
- 第二节 食用香精/63
 - 一?香精的组成/63
 - 二?香精的分类/64
 - 三?食用香料?香精的使用注意事项/65
 - 四?食用香料?香精的安全性问题/65
- 第三节 香料?香精应用实例/65
 - 一?巧克力香精/65
 - 二?香蕉香精/66
- 第八章 食品酸度调节 68
 - **节 柠檬酸/69
 - 第二节 磷酸/70
 - 第三节 乳酸/70
 - 第四节 其他酸味剂/71
 - 一?苹果酸/71
 - 二?酒石酸/71
- 第九章 食品甜味调节 72
 - **节 化学合成甜味剂/72
 - 一?糖精钠/72
 - 二?甜蜜素/73
 - 三?乙酰磺氨酸钾/74
 - 第二节 天然甜味剂/74
 - 一?糖与糖醇类/74
 - 二?非糖天然甜味剂/76
 - 第三节 其他甜味剂/77
 - 一?天然物的衍生物甜味剂/77
 - 二?其他新型高甜度甜味剂/78
- 第十章 食品增鲜 79
 - **节 鲜味基础/79
 - 一?增味剂的种类/79
 - 二?常用的增味剂/79
 - 三?天然复合增味剂/81
 - 四?人工复合增味剂/83
 - 第二节 增味剂应用实例/83
 - 一?鸡精的概况/83
 - 二?鸡精的行业标准及生产流程/84
 - 三?鸡精的配方/84
- 第十一章 食品调味 86
 - **节 调味基础/86
 - 一?味觉概念和分类/86
 - 二?基本味/86
 - 三?不同味觉的相互作用/87

- 四?调味的基本原理/87
- 五?调味方法/8
- 六?调味品/89
- 第二节 食品调味技术应用实例/92
 - 一?调味和味型/92
 - 二?食品的调味技术简介/94
- 第三篇 食品质构改良
- 第十二章 食品乳化剂 101
 - **节 概述/101
 - 一?乳化现象/101
 - 二?乳化剂定义/101
 - 三?乳化剂的HLB值和相关性质/101
 - 四?乳化剂的作用机制/102
 - 第二节 乳化剂分类/103
 - 一?食品乳化剂的基本要求/103
 - 二?乳化剂的分类/103
 - 三?乳化剂在食品体系中的作用/103
 - 四?乳化剂的选择原则/104
 - 五?应用配比设计举例/105
 - 第三节 乳化剂应用实例/105
 - 一?各类食品中乳化剂的主要作用/105
 - 二?常用乳化剂/106
 - 三?使用乳化剂的注意事项/107
 - 四?乳化剂的进展/108
- 第十三章 食品增稠 109
 - **节 概述/109
 - 一?食品胶分类/109
 - 二?食品增稠剂的特性比较/110
 - 三?食品增稠剂的结构和流变性/110
 - 第二节 增稠剂的功能及其应用/111
 - 一?增稠剂的功能及应用/111
 - 二?食品胶的复配/112
 - 三?实验分析方法/113
 - 四?增稠剂应用举例—果冻配方设计/114
 - 第三节 常用的食品增稠剂/114
 - 一?食用明胶/114
 - 二?琼脂/115
 - 三?海藻酸钠/115
 - 四?果胶/116
 - 五?阿拉伯胶/117
 - 六?卡拉胶/117
 - 七?黄原胶/118

- 八? 环状糊精/119
- 九?羧甲基纤维素钠/119
- 十?结冷胶/120
- 第十四章 食品膨松 121
- **节 概述/121
- 第二节 膨松剂分类/121
- 一?碱性膨松剂/121
- 二?酸性膨松剂/121
- 三?生物膨松剂/122
- 四?复合膨松剂/122
- 五?常用膨松剂/123
- 第三节 膨松剂应用实例/126
- 一?产品配方举例/126
- 二?复合膨松剂配方举例/127
- 第十五章 食品稳定凝固 129
- **节 稳定剂和凝固剂作用机制/129
- 第二节 稳定剂和凝固剂分类/129
- 一?单一稳定剂和凝固剂/130
- 二?复合稳定剂和凝固剂/130
- 三?常用的稳定剂和凝固剂/131
- 第三节 稳定剂和凝固剂应用实例/135
- 第十六章 食品抗结 136
- **节 概述/136
- 一?抗结剂的定义及特点/136
- 二?抗结剂的作用机制/136
- 三?抗结剂使用注意事项/136
- 第二节 抗结剂分类/137
- 一?分类/137
- 二?抗结剂各论/137
- 第三节 抗结剂应用实例/140
- 第十七章 食品水分保持 142
- **节 概述/142
- 一?水分保持剂的定义/142
- 二?水分保持剂的发展方向/142
- 第二节 水分保持剂分类/143
- 一?正磷酸盐/143
- 二?聚磷酸盐/144
- 三?偏磷酸盐/145
- 四?其他/146
- 第三节 水分保持剂应用实例/147
- 一?水分保持剂在食品工业中的应用/147
- 二?水分保持剂使用注意事项/149

- 三?新型水分保持剂及其应用简介/149
- 第四篇 营养强化及其他食品添加剂
- 第十八章 食品营养强化剂 153
 - **节 概述/153
 - 一?食品营养强化剂的定义/153
 - 二?食品营养强化剂的发展现状/153
 - 三?食品营养强化剂的作用/154
 - 第二节 食品营养强化剂的分类/154
 - 第三节 营养强化剂应用实例/155
 - 一?食品营养强化剂使用实例/155
 - 二?食品营养强化剂使用注意事项/156
- 第十九章 食品加工助剂 158
 - **节 酶制剂/158
 - 一?酶制剂定义/158
 - 二?酶制剂分类/158
 - 三?常用食品酶制剂介绍/159
 - 第二节 其他食品工业用加工助剂/160
 - 一?助滤剂(filteraids)/160
 - 二?食品加工助剂的使用原则/160
- 第二十章 其他食品添加剂 161
 - **节 面粉处理剂/161
 - 一?偶氮二甲酰胺/161
 - 二?L-半胱氨酸盐酸盐(面筋弱化)/161
 - 第二节 胶姆糖基础剂/162
 - 一?胶姆糖基础剂发展简史/162
 - 二?胶姆糖基础剂基本原料/162
 - 第三节 消泡剂/163
 - 一?消泡剂概念/163
 - 二?消泡剂分类/163
 - 第四节 被膜剂/165
 - 一?被膜剂概念/165
 - 二?常用被膜剂/165
 - 三?被膜剂在食品保鲜和加工中的用途/165
 - 第五节 脂肪替代物/166
 - 一?脂肪替代物概念/166
 - 二?脂肪替代物分类/166
 - 第六节 其他添加剂/167
 - 一?螯合剂/167
 - 二?果蔬脱皮剂/167
 - 三?鱼类品质改良剂/167
- 参考文献/169
- 附录 170

- 附录1 食品中可能违法添加的非食用物质/170
- 附录2 食品中易滥用的食品添加剂品种/172
- 附录3 可在各类食品中按生产需要适量使用的
食品添加剂名单/173
- 附录4 不得添加食用香料?香精的食品名单/175
- 附录5 本课程相关网络资源/176

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www.tushupdf.com](http://www.tushupdf.com)