

《食品添加剂》

图书基本信息

书名：《食品添加剂》

13位ISBN编号：9787501990757

10位ISBN编号：7501990751

出版社：彭珊珊、钟瑞敏 中国轻工业出版社 (2013-06出版)

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《食品添加剂》

书籍目录

模块一食品添加剂基础知识 学习目标与要求 学习重点与难点 学习内容 项目一食品添加剂的定义、分类和作用 项目二食品添加剂的安全性评价 项目三食品添加剂的使用标准及选用原则 项目四食品添加剂的发展趋势 思考题 实训内容 实训一食品添加剂的定义和作用 实训二食品添加剂使用标准 模块二食品防腐剂 学习目标与要求 学习重点与难点 学习内容 项目一食品防腐剂的作用机理 项目二合成食品防腐剂 项目三天然食品防腐剂 项目四果蔬防腐剂 项目五食品防腐剂的使用和发展趋势 思考题 实训内容 实训一芹菜汁的防腐保藏 实训二果酱的防腐保藏 模块三食品抗氧化剂 学习目标与要求 学习重点与难点 学习内容 项目一食品抗氧化剂的作用机理 项目二油溶性食品抗氧化剂 项目三水溶性食品抗氧化剂 项目四抗氧化剂的使用和发展趋势 思考题 实训内容 实训一油脂的抗氧化 实训二苹果片的抗氧化保鲜 模块四酸度调节剂、甜味剂和增味剂 学习目标与要求 学习重点与难点 学习内容 项目一酸度调节剂 项目二甜味剂 项目三增味剂 思考题 实训内容 实训一甜味剂性能比较及食盐对甜度的影响 实训二酸度调节剂性能比较及酸甜比的确定 实训三食品的调味 实训四即食软包装风味菜丝的调味 模块五食品着色剂 学习目标与要求 学习重点与难点 学习内容 项目一食品着色剂的分类、色调和使用特性 项目二合成着色剂 项目三天然着色剂 思考题 实训内容 实训一食品着色剂的调色 实训二食品着色剂的稳定性 模块六食品护色剂和漂白剂 学习目标与要求 学习重点与难点 学习内容 项目一食品护色剂 项目二食品漂白剂 思考题 实训内容 实训一香肠的护色 实训二果干的护色、加工 模块七食品用香料 学习目标与要求 学习重点与难点 学习内容 项目一香料、香精的呈香和使用特点 项目二天然食用香料 项目三合成食用香料 项目四食用香精 思考题 实训内容 实训一食用香精的调香 实训二冰淇淋的调香 模块八食品乳化剂 学习目标与要求 学习重点与难点 学习内容 项目一食品乳化剂的作用机理 项目二常用食品乳化剂 思考题 实训内容 实训一乳化剂的性能比较 实训二乳饮料的乳化稳定 模块九食品增稠剂 学习目标与要求 学习重点与难点 学习内容 项目一食品增稠剂的特点、分类和作用 项目二天然增稠剂 项目三合成增稠剂 思考题 实训内容 实训一增稠剂的性能比较 实训二果胶凝胶度（加糖率）的测定 实训三增稠剂黏度的测定 实训四海藻凉粉或“葡萄球”的制作 实训五果冻的制作 模块十食品被膜剂、稳定剂和凝固剂 学习目标与要求 学习重点与难点 学习内容 项目一稳定剂和凝固剂 项目二被膜剂 思考题 实训内容 实训一豆腐花的制作 实训二柑橘的涂膜保鲜 模块十一食品酶制剂 学习目标与要求 学习重点与难点 学习内容 项目一酶与酶制剂 项目二常用酶制剂 思考题 实训内容 实训一果胶酶在果汁澄清中的应用 实训二澄清芹菜汁的制作 模块十二食品营养强化剂 学习目标与要求 学习重点与难点 学习内容 项目一营养强化剂的使用意义和特点 项目二氨基酸类强化剂 项目三矿物质类强化剂 项目四维生素类强化剂 思考题 实训内容 实训一运动饮料的制作 实训二儿童饮料的制作 模块十三水分保持剂、面粉处理剂和膨松剂 学习目标与要求 学习重点与难点 学习内容 项目一水分保持剂 项目二面粉处理剂 项目三膨松剂 思考题 实训内容 实训一鸡肉糕的加工 实训二蚕豆罐头的加工 实训三牛奶馒头的制作 模块十四消泡剂、抗结剂及其他食品添加剂 学习目标与要求 学习重点与难点 学习内容 项目一消泡剂 项目二抗结剂 项目三其他食品添加剂 思考题 实训内容 实训豆浆的制作 模块十五食品加工助剂 学习目标与要求 学习重点与难点 学习内容 项目一食品加工助剂种类和使用规定 项目二常用食品加工助剂 思考题 实训内容 实训一无花果干加工 实训二肉桂油的提取 附录食品添加剂卫生管理办法 参考文献

版权页：插图：一、微生物引起的食品变质 微生物引起食品变质可分为：细菌繁殖造成的食品腐败，霉菌代谢导致的食品霉变和酵母菌分泌的氧化还原酶促使的食品发酵。

1.食品腐败 食品腐败变质是指食品受微生物污染，在适合的条件下，微生物的迅速繁殖导致食品的外观和内在发生劣变而失去食用价值的现象。食品发生腐败，在感官上丧失食品原有的色泽，产生各种颜色，发出腐臭气味，呈现不良滋味，如糖类食品呈现酸味，蛋白质类食品呈现苦味和涩味，食品组织发生软化，生着白毛，产生黏液物。从微观上讲，微生物代谢分泌的酶类对食品的蛋白质肽类、胨、氨基酸等含氮有机物进行分解产生多种低分子化合物，如酚、吲哚、腐胺、尸胺、粪臭素、脂肪酸等，然后进一步分解成硫化氢、硫醇、氨、甲烷、二氧化碳等。在这种一系列分解过程中产生大量毒性物质，并散发出令人厌恶的恶臭味；某些分解脂肪的微生物能分解食品中的脂肪而导致其酸败变质。

2.食品霉变 食品霉变是指霉菌在代谢过程中分泌出大量糖酶，使食品中的碳水化合物分解而导致的食品变质。食品霉变后，外观颜色改变，营养成分破坏，且染有霉味。若霉变是由产毒霉菌造成的，则产生的毒素对人体健康有严重影响，如黄曲霉毒素类可导致癌症，所以预防食品的霉变十分必要。

3.食品发酵 食品发酵是微生物代谢所产生的氧化还原酶促使食品中所含的糖发生不完全氧化而引起的变质现象。食品常见的发酵有酒精发酵、醋酸发酵、乳酸发酵和酪酸发酵。酒精发酵是食品中的己糖在酵母作用下降解为乙醇的过程。水果、蔬菜、果汁、果酱和果蔬罐头等食品发生酒精发酵时，都产生酒味。醋酸发酵是食品中己糖经酒精发酵生成乙醇，进一步在醋酸杆菌作用下氧化为醋酸。食品发生醋酸发酵时，不但质量变劣，严重时完全失去食用价值。某些低度酒类（如果酒、啤酒、黄酒）、饮料（如果汁）和蔬菜罐头等常常发生醋酸发酵。乳酸发酵是食品中的己糖在乳酸杆菌作用下产生乳酸，使食品变酸的现象。鲜乳和乳制品易发生这种酸变而变质。

《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:www.tushu000.com