

《食品添加剂基础》

图书基本信息

书名：《食品添加剂基础》

13位ISBN编号：9787122104298

10位ISBN编号：712210429X

出版时间：2011-5

出版社：化学工业出版社

页数：196

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

《食品添加剂基础》

内容概要

《食品添加剂基础》结合编著者多年的教学、实践经验,并广泛调研了多个食品企业的生产实际,以卫生部2008年6月1日发布的《食品添加剂使用卫生标准》(GB 2760-2007)为基础,介绍了各类食品添加剂的定义、性状、作用原理、毒性、应用范围与剂量等有关知识。特别增加了一些新纳入标准的食品添加剂品种,并根据新的标准调整了一些食品添加剂使用范围和使用量。内容通俗易懂、简洁清楚,未涉及过于深奥的理论与数据,实用性强。

《食品添加剂基础》可作为食品企业技术人员和工人生产用参考书,也可作为大中专学校相关专业的教学用书。

书籍目录

绪论

0.1 食品添加剂的概念和范畴

0.2 食品添加剂的分类与作用

0.3 食品添加剂的安全使用

第1章 酸度调节剂

1.1 酸味剂的作用

1.2 常用酸度调节剂

第2章 抗结剂和消泡剂

2.1 抗结剂

2.2 消泡剂

第3章 抗氧化剂

3.1 油脂氧化的过程

3.2 抗氧化剂的种类及作用

3.3 常用抗氧化剂

3.4 抗氧化剂的使用

第4章 漂白剂与膨松剂

4.1 漂白剂

4.2 膨松剂

第5章 胶姆糖基础剂

5.1 胶姆糖基础剂的种类

5.2 常用胶姆糖基础剂

第6章 着色剂与护色剂

6.1 着色剂

6.2 护色剂

第7章 乳化剂

7.1 乳化剂的分类

7.2 乳化剂的作用

7.3 常用乳化剂

7.4 乳化剂的选用方法

第8章 酶制剂

8.1 酶在食品中的应用

8.2 常用酶制剂

第9章 增味剂和面粉处理剂

第11章 营养强化剂

第12章 防腐剂

第13章 增稠剂

第14章 甜味剂

第15章 稳定、凝固剂及其他食品添加剂

参考文献

精彩短评

1、笼统地在基础上停留

《食品添加剂基础》

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