

《食品添加剂应用技术》

图书基本信息

书名：《食品添加剂应用技术》

13位ISBN编号：9787030136411

10位ISBN编号：7030136411

出版时间：2008-6

出版社：科学出版社

作者：江建军

页数：267

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

《食品添加剂应用技术》

前言

食品添加剂是食品生产中最活跃、最有创造力的因素。食品添加剂已经成为现代食品工业不可缺少的一部分，对推动食品工业的发展起着十分重要的作用。在食品加工制造过程中使用食品添加剂，既可以使得加工食品色、香、味、形及组织结构俱佳，还能增加食品营养成分，防止腐败变质，延长食品保存期，便于食品加工、便于改进食品加工工艺、提高食品生产效率。但是食品添加剂也是

食品安全方面出现问题最多的因素。近年来由于不能正确的使用食品添加剂，或不是按《食品添加剂使用卫生标准》来使用食品添加剂，造成许多不卫生和不安全的“问题食品”甚至被称为“杀人食品”。

食品添加剂与人们的健康密切相关，为了保证人民身体健康，保证食品的安全卫生，适应食品工业的飞速发展和加入WTO以后日益广泛发展的国际贸易的需要，学习和掌握食品添加剂的知识是十分必要的。

本书结合我国食品添加剂的标准和使用情况，重点介绍了食品添加剂的定义、性质、使用方法、应用范围与剂量，以及食品添加剂的使用实例、使用时的注意事项等有关知识。我们力求将此书编写成为一本通俗易懂的实用型的普及食品添加剂应用知识的书，让它既可作为高、中等职业院校食品类专业学生的教科书，又是食品企业技术人员的参考书，还能成为普通消费者了解食品添加剂知识的科普书。

本书编写分工：第1章绪论、第2章食品添加剂的安全使用、第3章食品防腐剂，由四川工商职业技术学院江建军编写。第4章食品抗氧化剂、第5章食品着色剂、第6章食品护色剂与漂白剂，由四川工商职业技术学院李剑和江建军共同编写。第7章食用香料和香精、第8章食品调味剂、第9章食品乳化稳定剂、第10章食品膨松剂，由江苏食品职业技术学院陆正清编写。第11章食品酶制剂、第12章食品营养强化剂、第13章其他食品添加剂、第14章食品加工助剂，由长春职业技术学院尹凯丹编写，第15章食品添加剂在食品生产中的应用实例由漯河职业技术学院王林山编写，江建军任主编并负责全书的统稿工作。王林山任副主编并参加部分内容的统稿工作。参加本书编写的人员多数是多年从事食品添加剂课程教学和应用实践的副教授、讲师。

《食品添加剂应用技术》

内容概要

《食品添加剂应用技术》用通俗易懂的文字全面介绍食品添加剂的作用、发展方向及应用，其中包括食品添加剂的概念和作用、一般要求、卫生管理及安全使用，同时还介绍了防腐剂、抗氧化剂、食用色素、发色剂、漂白剂、香精香料、调味剂、乳化稳定剂、膨松剂、酶制剂、营养强化剂与食品加工助剂、水分保持剂等内容。

《食品添加剂应用技术》

书籍目录

第1章 绪论1.1 食品添加剂的概念和作用1.2 食品添加剂的分类和要求1.3 食品添加剂的卫生管理1.4 食品添加剂许可使用品种的国际化倾向1.5 食品添加剂的发展展望第2章 食品添加剂的安全使用2.1 毒理学评价2.2 食品添加剂的使用标准第3章 食品防腐剂3.1 防腐剂的分类、使用范围与影响防腐效果的因素3.2 一些常用的防腐剂及其使用3.3 几种天然防腐剂及其使用第4章 食品抗氧化剂4.1 概述4.2 油脂抗氧化剂4.3 几种天然食品抗氧化剂4.4 脱氧剂第5章 食品着色剂5.1 概论5.2 人工合成食用着色剂5.3 食用天然着色剂第6章 食品护色剂与漂白剂6.1 护色剂6.2 漂白剂第7章 食用香料和香精7.1 食用香料7.2 食用香精7.3 食用香料和香精在食品中的应用及注意事项7.4 食用香料的安全性第8章 食品调味剂8.1 增味剂(鲜味剂)8.2 酸度调节剂8.3 甜味剂第9章 食品乳化稳定剂9.1 乳化剂9.2 增稠剂9.3 稳定凝固剂第10章 食品膨松剂10.1 碱性膨松剂10.2 复合膨松剂第11章 食品酶制剂11.1 概述11.2 淀粉酶11.3 蛋白酶11.4 其他酶制剂第12章 食品营养强化剂12.1 概述12.2 维生素12.3 氨基酸类12.4 无机盐类第13章 其他食品添加剂13.1 水分保持剂13.2 消泡剂13.3 被膜剂13.4 抗结剂13.5 胶姆糖基础剂13.6 面粉处理剂第14章 食品加工助剂14.1 溶剂14.2 助滤剂、吸附剂14.3 其他第15章 食品添加剂在食品生产中的应用15.1 食品添加剂在面粉及焙烤食品中的应用15.2 食品添加剂在肉制品中的应用15.3 食品添加剂在饮料制品中的应用15.4 食品添加剂在绿色食品中的应用15.5 功能性食品添加剂在食品工业中的应用参考文献

目前食品工业远远落后于农业和农产品加工发展的需要，表明我国的食品添加剂行业具有很大的发展空间。我国目前的食品工业若以产值计算，只及农产品产值的50%，而发达国家为100%至200%。从加工数量来看相差更大，全国肉产品产量约为6200万t，而加工成熟食制品不足300万t，大量农产品并未加工或未经深加工便进入家庭。而农产品的深加工需要大量的食品添加剂，这就为食品添加剂工业提供了巨大的发展空间。食品高新技术与工程化食品的出现为食品添加剂的发展提供了良好的发展机遇。我国食品加工业长期以来存在的低水平、低技术含量现象，严重影响了食品工业的发展。近年来食品工业高新技术研究和应用的比重不断增大，促使食品工业出现了革命性的变化。当今国际性的食品加工高新技术已出现了挤压技术、膜分离技术、微胶囊化技术、超临界萃取技术、辐照技术、超微粉碎技术、微波技术、超高压杀菌技术、冷冻干燥技术及食品生物技术等，通过这些高新技术的推广运用，新型的食品材料已经开发或即将不断开发出来，最终实现食品营养质构的人工重组，开发工程化食品，为新型食品添加剂的开发、生产和推广提供了良好的机遇。功能性食品、绿色食品、方便食品、速冻食品等的兴起和推广，为食品添加剂开辟了十分广阔的市场前景。现代工业发展造成空气、水源等污染日益严重，迫使人民日益关注自身的健康。功能性食品、绿色食品则在这种背景下应运而生，功能性食品所强调的是其成分对人体能充分调节生理节律、预防疾病和促进康复等功能。目前功能性食品按其生理功能分为膳食纤维、葡萄多糖、功能性甜味剂、不饱和脂肪酸、复合脂肪、微量活性元素、活性蛋白质和乳酸菌等。绿色食品所强调的则是安全、优质、无公害的有机食品、生态食品或自然食品。随着现代生活节奏的加快与旅游业的兴旺发达，不但副食、小吃食品实现方便化，而且主食也日益要求方便化。此外还有冷冻食品与微波食品等的发展与推广，都为食品添加剂的开发与发展提供了无限商机。

《食品添加剂应用技术》

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:www.tushu000.com