

<<食品添加剂及其应用技术>>

图书基本信息

书名：<<食品添加剂及其应用技术>>

13位ISBN编号：9787502556242

10位ISBN编号：7502556249

出版时间：2004-9

出版时间：化学工业出版社

作者：侯振建

页数：406

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>

<<食品添加剂及其应用技术>>

内容概要

本书第一篇为食品添加剂基础知识，共二十四章。

按照《中华人民共和国食品添加剂使用卫生标准（GB 2760-1996）》的分类方法，分章介绍了酸度调节剂、抗结剂、消泡剂、抗氧化剂、漂白剂、膨松剂、胶姆糖基础剂、着色剂、护色剂、乳化剂、酶制剂、增味剂、面粉处理剂、被膜剂、水分保持剂、营养强化剂、防腐剂、稳定和凝固剂、甜味剂、增稠剂、食品加工助剂、其他、香精香料、保健食品基料等二十四类食品添加剂的名称、结构、性状、性质、来源、毒理学依据、使用方法等。

第二篇为食品添加剂在各类食品中的应用，共十四章。

按照食品类别，分章介绍了食品添加剂在冷饮、饮料、乳制品、肉制品、粮油食品、啤酒、黄酒、葡萄酒、调味品、糖果、保健食品、食品保鲜中的应用，并介绍了高新技术与食品添加剂开发、食品添加剂的复配、改性技术等。

附录部分收录《中华人民共和国食品添加剂使用卫生标准（GB 2760-1996）》及1997-2003年增补品种。

为方便读者查阅，书末附有中文索引及英文索引。

本书突出应用技术，资料新颖。

本书可供食品相关行业、部门的技术人员、管理人员使用，也可作为高校食品类专业教学参考书。

<<食品添加剂及其应用技术>>

书籍目录

绪论0.1 食品添加剂的定义0.2 食品添加剂的分类0.3 食品添加剂的发展0.4 食品添加剂的编码0.5 食品添加剂的利弊0.6 食品添加剂的安全使用0.7 食品添加剂的发展趋势第一篇 食品添加剂基础知识第1章 酸度调节剂1.1 概述1.2 各类酸度调节剂1.2.1 柠檬酸1.2.2 乳酸1.2.3 酒石酸1.2.4 苹果酸1.2.5 偏酒石酸1.2.6 富马酸1.2.7 己二酸1.2.8 磷酸1.2.9 醋酸1.2.10 碳酸钾1.2.11 碳酸钠1.2.12 柠檬酸钾1.2.13 柠檬酸钠1.2.14 柠檬酸一钠1.2.15 氢氧化钠1.2.16 盐酸1.2.17 二氧化碳1.3 酸度调节剂的作用原理和使用方法1.3.1 酸味机制、相对酸味强度及酸味特征1.3.2 酸度调节剂的功效.....

<<食品添加剂及其应用技术>>

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:<http://www.tushu007.com>