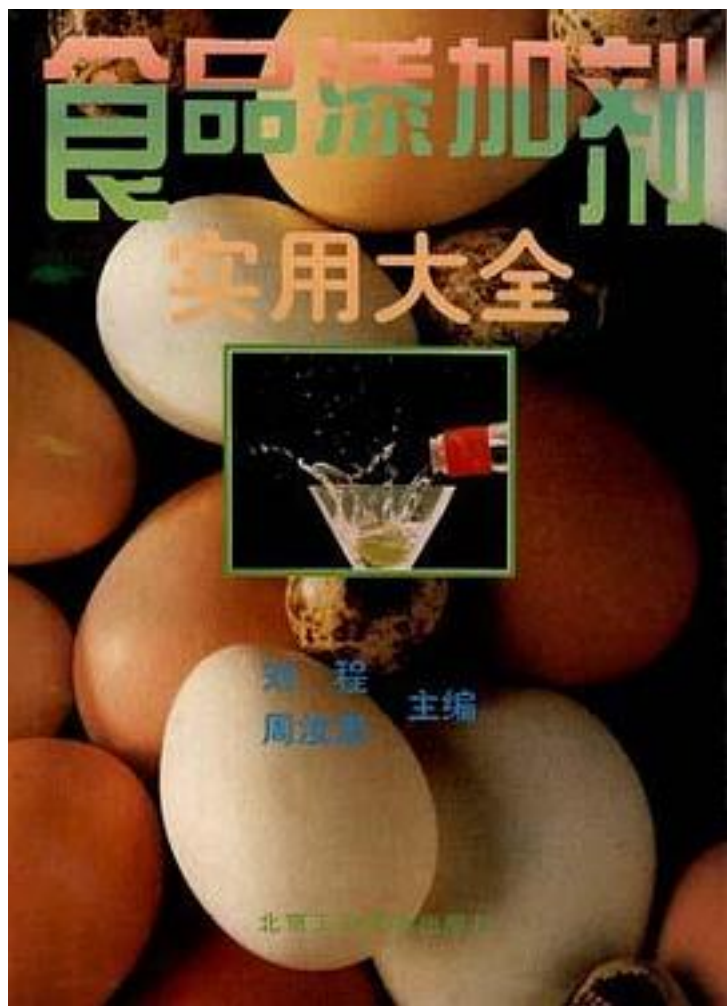


食品添加剂实用大全



[食品添加剂实用大全_下载链接1](#)

著者:

出版者:北京工业大学出版社

出版时间:1999-01

装帧:平装

isbn:9787563903801

作者介绍:

目录: 目录

第1章 绪论

1.1 食品添加剂的定义

1.2 食品添加剂的分类

1.3 食品添加剂的选用原则及使用标准

1.3.1 食品添加剂选用原则

1.3.2 食品添加剂的毒理学评价

1.3.3 食品添加剂的使用标准

第2章 防腐剂

2.1 微生物引起的食品变质

2.1.1 食品腐败

2.1.2 食品霉变

2.1.3 食品发酵

2.2 苯甲酸及其盐

2.2.1 苯甲酸

2.2.2 苯甲酸钠

2.3 山梨酸及其盐

2.3.1 山梨酸

2.3.2 山梨酸钾

2.3.3 山梨酸钙

2.4 二氧化硫、焦亚硫酸盐

2.4.1 二氧化硫

2.4.2 焦亚硫酸钠

2.4.3 焦亚硫酸钾

2.5 丙酸盐

2.5.1 丙酸钠

2.5.2 丙酸钙

2.6 对羟基苯甲酸酯类（尼泊金酯类）

2.6.1 对羟基苯甲酸乙酯

2.6.2 对羟基苯甲酸丙酯

2.6.3 对羟基苯甲酸丁酯

2.6.4 对羟基苯甲酸异丁酯

2.6.5 对羟基苯甲酸异丙酯

2.6.6 对羟基苯甲酸甲酯

2.7 脱氢醋酸和脱氢醋酸钠

2.7.1 脱氢醋酸

2.7.2 脱氢醋酸钠

2.8 葡萄糖酸 δ -内酯

2.9 国内外使用的一些其他防腐剂

2.9.1 联苯

2.9.2 乙二胺四乙酸二钠钙

2.9.3 次磷酸钠

2.9.4 噻苯咪唑

2.9.5 高锰酸钾

2.9.6 过氧化氢

2.9.7 富马酸

2.9.8 双乙酸钠

2.10 杀菌剂

2.10.1 漂白粉

2.10.2 漂粉精

- 2.10.3硫酸铜
- 2.10.4焦碳酸二乙酯
- 2.10.5六亚甲基四胺
- 2.10.6次氯酸
- 2.10.7次氯酸钠
- 2.10.8月桂基三甲基—2, 4, 5—三氯苯酚铵
- 2.10.9过醋酸
- 2.11天然防腐剂
 - 2.11.1海藻糖
 - 2.11.2甘露聚糖
 - 2.11.3蚯蚓提取液
 - 2.11.4壳聚糖
 - 2.11.5溶菌酶
 - 2.11.6鱼精蛋白
 - 2.11.7果胶分解产物
 - 2.11.8香辛料提取物
 - 2.11.9甜菜碱
- 第3章 抗氧化剂
 - 3.1抗氧化剂的作用机理
 - 3.2油溶性抗氧化剂
 - 3.2.1丁基羟基茴香醚
 - 3.2.2二丁基羟基甲苯
 - 3.2.3没食子酸丙酯
 - 3.3水溶性抗氧化剂
 - 3.3.1异抗坏血酸
 - 3.3.2异抗坏血酸钠
 - 3.4国内外使用的一些其他抗氧化剂
 - 3.4.1乙氧基喹
 - 3.4.2 α -抗坏血酸
 - 3.4.3 α -抗坏血酸钠
 - 3.4.4特丁基对苯二酚
 - 3.5天然抗氧化剂
 - 3.5.1维多酚
 - 3.5.2植酸
 - 3.5.3愈创树脂
 - 3.5.4正二氢愈创酸
 - 3.5.5米糠素
 - 3.5.6栲精
 - 3.5.7生育酚混合浓缩物
 - 3.5.8芦丁
 - 3.6抗氧化剂使用的注意事项
 - 3.6.1食品抗氧化剂的使用时机
 - 3.6.2抗氧化剂与增效剂复配使用
 - 3.6.3对影响抗氧化剂还原性的因素的控制
- 第4章 发色剂
 - 4.1发色剂的发色机理
 - 4.1.1原料肉的颜色和色变
 - 4.1.2发色机理
 - 4.1.3发色助剂的使用和注意事项
 - 4.2亚硝酸盐
 - 4.2.1亚硝酸钠
 - 4.2.2亚硝酸钾
 - 4.3硝酸盐

- 4.3.1 硝酸钠
- 4.3.2 硝酸钾
- 4.4 硫酸亚铁
 - 4.4.1 硫酸亚铁 (结晶)
 - 4.4.2 硫酸亚铁 (干燥品)
- 4.5 发色助剂
 - 4.5.1 抗坏血酸
 - 4.5.2 异抗坏血酸
 - 4.5.3 烟酰胺
- 第5章 漂白剂
 - 5.1 还原漂白剂
 - 5.1.1 亚硫酸钠
 - 5.1.2 低亚硫酸钠
 - 5.1.3 亚硫酸氢钠
 - 5.1.4 焦亚硫酸钾和焦亚硫酸钠
 - 5.1.5 硫磺
 - 5.2 氧化漂白剂
 - 5.2.1 过氧化苯酰
 - 5.2.2 亚氯酸钠
 - 5.2.3 二氧化氯
- 第6章 呈味剂
 - 6.1 酸味剂
 - 6.1.1 柠檬酸
 - 6.1.2 乳酸
 - 6.1.3 酒石酸
 - 6.1.4 苹果酸
 - 6.1.5 偏酒石酸
 - 6.1.6 富马酸
 - 6.1.7 己二酸
 - 6.1.8 磷酸
 - 6.1.9 醋酸
 - 6.1.10 葡萄糖酸
 - 6.1.11 葡萄糖酸 δ -内酯
 - 6.1.12 二氧化碳
 - 6.2 甜味剂
 - 6.2.1 糖精钠
 - 6.2.2 甜叶菊糖甙
 - 6.2.3 环己基氨基磺酸钠 (甜蜜素)
 - 6.2.4 天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (甜味素)
 - 6.2.5 麦芽糖醇
 - 6.2.6 D-山梨糖醇液
 - 6.2.7 甘草
 - 6.2.8 木糖醇
 - 6.2.9 异麦芽酮糖
 - 6.2.10 二氢查耳酮
 - 6.2.11 三氯蔗糖
 - 6.2.12 索马啉
 - 6.2.13 果葡糖浆
 - 6.2.14 环己基氨基磺酸钙
 - 6.2.15 双氧噻嗪钾
 - 6.2.16 其他甜味剂
 - 6.3 鲜味剂
 - 6.3.1 谷氨酸钠

6.3.25' 鸟苷酸二钠
6.3.35' 一肌苷酸二钠
6.3.4 天门冬酰胺酸钠
6.3.5 琥珀酸二钠
6.3.6 水解动物蛋白
6.3.7 水解植物蛋白

6.4 苦味剂

6.4.1 可可碱
6.4.2 咖啡因
6.4.3 啤酒花
6.4.4 柚皮甙
6.4.5 苦木提取物
6.4.6 龙胆根

6.5 咸味剂

6.5.1 氯化钠
6.5.2 氯化钾
6.5.3 苹果酸钠
6.5.4 葡萄糖酸钠

第7章 凝固剂

7.1 钙盐凝固剂

7.1.1 硫酸钙
7.1.2 氯化钙

7.2 氯化镁盐凝固剂

7.2.1 盐卤
7.2.2 卤片

7.3 其他凝固剂

7.3.1 葡萄糖酸- δ -内酯
7.3.2 乳糖醛酸钙
7.3.3 硫酸铝

第8章 疏松剂

8.1 碱性疏松剂

8.1.1 碳酸氢钠
8.1.2 碳酸氢铵
8.1.3 轻质碳酸钙

8.2 酸性疏松剂

8.2.1 钾明矾
8.2.2 铵明矾
8.2.3 磷酸氢钙
8.2.4 酒石酸氢钾

8.3 复合疏松剂

8.4 生物疏松剂

第9章 增稠剂

9.1 天然增稠剂

9.1.1 琼脂
9.1.2 食用明胶
9.1.3 海藻酸钠
9.1.4 海藻酸钾
9.1.5 果胶
9.1.6 阿拉伯胶
9.1.7 卡拉胶
9.1.8 黄原胶
9.1.9 罗望子多糖胶
9.1.10 β -环状糊精
9.2 化学合成增稠剂

9.2.1羧甲基纤维素钠

9.2.2海藻酸丙二醇酯

9.2.3羧甲基淀粉（钠）

9.2.4羟丙基淀粉

第10章 消泡剂

10.1我国使用的食品消泡剂

10.1.1乳化硅油

10.1.2DSA—5消泡剂

10.1.3山梨糖醇

10.2国外常用的食品消泡剂

10.2.1聚二甲基硅醚

10.2.2硅酮树脂

第11章 着色剂

11.1色素的颜色与结构的关系

11.2食用着色剂分类

11.3合成着色剂

11.3.1苋菜红

11.3.2胭脂红

11.3.3赤鲜红

11.3.4新红

11.3.5柠檬黄

11.3.6日落黄

11.3.7靛蓝

11.3.8亮蓝

11.4天然着色剂

11.4.1甜菜红

11.4.2姜黄

11.4.3红花黄

11.4.4虫胶红

11.4.5叶绿素铜钠盐

11.4.6越橘红

11.4.7辣椒红

11.4.8辣椒橙

11.4.9酱色

11.4.10栀子黄

11.4.11菊花黄浸膏

11.4.12黑豆红

11.4.13高粱红

11.4.14玉米黄

11.4.15萝卜红

11.4.16可可壳色素

11.4.17红曲米

11.4.18玫瑰茄红

11.4.19 β -胡萝卜素

11.4.20栀子蓝色素

11.4.21天然苋菜红

11.4.22红米红

第12章 乳化剂

12.1乳化作用

12.2乳状液的稳定性

12.2.1温度和临界胶束浓度

12.2.2油的种类

12.2.3乳化剂的结构

12.2.4界面膜

- 12.2.5 液滴的电荷
- 12.2.6 分散介质的粘度
- 12.2.7 固体粉末的影响
- 12.3 乳化剂与食品成分间的相互作用
 - 12.3.1 乳化剂与类脂化合物的作用
 - 12.3.2 乳化剂与蛋白质的作用
 - 12.3.3 乳化剂与碳水化合物的作用
- 12.4 乳化剂的分类
- 12.5 食用乳化剂
 - 12.5.1 蔗糖脂肪酸酯
 - 12.5.2 酪氨酸钠
 - 12.5.3 失水山梨醇单硬脂酸酯
 - 12.5.4 失水山梨醇三硬脂酸酯
 - 12.5.5 甘油单硬脂酸酯
 - 12.5.6 失水木糖醇单硬脂酸酯
 - 12.5.7 硬脂酰乳酸钙
 - 12.5.8 硬脂酰乳酸钠
 - 12.5.9 酯胶（松香甘油酯）
 - 12.5.10 氢化松香甘油酯
 - 12.5.11 蔗糖乙酸异丁酯
 - 12.5.12 失水山梨醇单油酸酯
 - 12.5.13 聚氧乙烯失水山梨醇单硬脂酸酯
 - 12.5.14 聚氧乙烯失水山梨醇单油酸酯
 - 12.5.15 聚氧乙烯失水木糖醇单硬脂酸酯
 - 12.5.16 甘油双乙酰酒石酸单酯
 - 12.5.17 改性大豆磷脂
 - 12.5.18 丙二醇脂肪酸酯
 - 12.5.19 失水山梨醇单棕酸酯
 - 12.5.20 田菁胶
 - 12.5.21 三聚甘油单硬脂酸酯

第13章 品质改良剂

- 13.1 磷酸盐类
 - 13.1.1 磷酸三钠
 - 13.1.2 六偏磷酸钠
 - 13.1.3 三聚磷酸钠
 - 13.1.4 焦磷酸钠
 - 13.1.5 磷酸氢二钠
 - 13.1.6 磷酸二氢钠
 - 13.1.7 磷酸二氢钙
 - 13.1.8 焦磷酸二氢二钠
 - 13.1.9 淀粉磷酸酯钠
 - 13.1.10 磷酸氢钙
 - 13.1.11 复配磷酸盐
- 13.2 其他品质改良剂
 - 13.2.1 溴酸钾
 - 13.2.2 过氧化苯甲酰
 - 13.2.3 柠檬酸钾
 - 13.2.4 维生素C
 - 13.2.5 一半胱氨酸盐酸盐

第14章 香精和香料

- 14.1 天然香料

14.1.1可可酊
14.1.2枣子酊
14.1.3咖啡酊
14.1.4香荚兰豆酊
14.1.5胡卢巴酊
14.1.6甘草酊
14.1.7甘草流浸膏
14.1.8九里香浸膏
14.1.9墨红花浸膏
14.1.10茉莉浸膏
14.1.11桂花浸膏
14.1.12树苔浸膏
14.1.13金合欢浸膏
14.1.14岩蔷薇浸膏
14.1.15橡苔浸膏
14.1.16玫瑰浸膏
14.1.17晚香玉浸膏
14.1.18香荚兰豆浸膏
14.1.19白兰浸膏
14.1.20紫罗兰浸膏
14.1.21小豆蔻油
14.1.22香根油
14.1.23香紫苏油
14.1.24香叶油
14.1.25月桂叶油
14.1.26桉叶油
14.1.27橙叶油
14.1.28牡荆叶油
14.1.29白兰叶油
14.1.30白兰花油
14.1.31玫瑰花油
14.1.32丁香花蕾油
14.1.33甘松油
14.1.34冬青油
14.1.35芹菜籽油
14.1.36芫荽子油
14.1.37山苍子油
14.1.38橘子油
14.1.39丁香油
14.1.40云木香油
14.1.41广藿香油
14.1.42留兰香油
14.1.43檀香油
14.1.44八角茴香油
14.1.45小茴香油
14.1.46柠檬油
14.1.47白柠檬油
14.1.48柚皮油
14.1.49甜橙油
14.1.50肉桂油
14.1.51薄荷油
14.1.52薄荷素油
14.1.53姜油
14.1.54天然薄荷脑

14.1.55薰衣草油
14.1.56缬草油
14.1.57天然康乃克油
14.1.58墨红净油
14.1.59辣椒油树脂
14.1.60鸢尾凝脂
14.1.61柏木油
14.2合成香料
14.2.1正丁醇
14.2.2正癸醇
14.2.3十二醇
14.2.4苯乙醇
14.2.5香叶醇
14.2.6苯甲醇
14.2.7香茅醇
14.2.8松油醇
14.2.9龙脑
14.2.10桂醇
14.2.11丁醛
14.2.12十一醛
14.2.13桂醛
14.2.14a-戊基肉桂醛
14.2.15香茅醛
14.2.16羟基香茅醛
14.2.17 β -苯丙醛
14.2.18水杨醛
14.2.19柠檬醛
14.2.20香兰素
14.2.21糠醛
14.2.22己醛
14.2.23庚醛
14.2.24癸醛
14.2.25兔耳草醛
14.2.26苯甲醛
14.2.27紫苏醛
14.2.28桃醛
14.2.29对甲基苯乙酮
14.2.30a-鸢尾酮
14.2.31戊二酮-2, 3
14.2.32薄荷酮
14.2.33丁二酮
14.2.34l-香芹酮
14.2.35丁香酚
14.2.36麦芽酚
14.2.37乙基麦芽酚
14.2.38二甲基代对苯酚
14.2.39愈创木酚
14.2.40麝香草酚
14.2.41对甲酚甲醚
14.2.42异丁香基甲醚
14.2.43二丁基硫醚
14.2.44二甲基硫醚
14.2.45丁酸
14.2.46己酸

14.2.47癸酸
14.2.48桂酸
14.2.49异戊酸
14.2.50乙酸丙酯
14.2.51乙酸异戊酯
14.2.52乙酸松油酯
14.2.53乙酸芳樟酯
14.2.54乙酸苧酯
14.2.55丙酸苧酯
14.2.56丁酸乙酯
14.2.57丁酸丁酯
14.2.58丁酸异戊酯
14.2.59丁酸苧酯
14.2.60异戊酸乙酯
14.2.61异戊酸异戊酯
14.2.62己酸乙酯
14.2.63己酸烯丙酯
14.2.64乳酸乙酯
14.2.65苯甲酸乙酯
14.2.66苯甲酸苧酯
14.2.67二甲苯麝香
14.2.68葵子麝香
14.2.69 γ -壬内酯
14.2.70环己基丙酸烯丙酯
14.2.71山楂核烟熏香味料I号、II号

14.3香精

14.3.1水溶性香精
14.3.2油溶性香精
14.3.3乳化香精
14.3.4粉末香精

第15章 营养强化剂

15.1维生素

15.1.1维生素A
15.1.2维生素D
15.1.3维生素B
15.1.4维生素B₂
15.1.5维生素PP
15.1.6维生素C

15.2氨基酸

15.2.1L-赖氨酸-盐酸盐
15.2.2DL-蛋氨酸

15.3无机盐和微量元素

15.3.1乳酸亚铁
15.3.2葡萄糖酸亚铁
15.3.3碳酸钙
15.3.4乳酸钙
15.3.5活性钙
15.3.6葡萄糖酸锌
15.3.7硫酸锌
15.3.8葡萄糖酸铜
15.3.9亚硒酸钾
15.3.10碘化钾

第16章 酶制剂

16.1淀粉酶

16.1.1a—淀粉酶
16.1.2糖化酶
16.2蛋白酶
16.2.1凝乳酶
16.2.2木瓜蛋白酶
16.3其他酶制剂
16.3.1果胶酶
16.3.2葡萄糖异构酶
第17章 其他食品添加剂
17.1食品加工助剂
17.1.1碳酸钾
17.1.2碳酸钠
17.1.3氢氧化钠
17.1.4盐酸
17.1.5丙二醇
17.1.6液体石蜡
17.1.7石蜡
17.1.8虫胶
17.1.9聚乙酸乙烯酯
17.2螯合剂
17.2.1乙二胺四乙酸二钠
17.2.2葡萄糖酸- δ -内酯
17.3其他添加剂
17.3.1柠檬酸钠
17.3.2柠檬酸亚锡二钠
17.3.34-氯苯氧乙酸钠
17.3.4二氧化碳
17.3.5异构化乳糖液
17.3.6亚铁氰化钾
17.3.7单宁
17.3.8蔗糖聚氧丙烯醚
附录1中华人民共和国食品添加剂使用
卫生标准（中华人民共和国卫生部
1986—12—9发布，1987—01—01实施）
GB2760—86
附录2食品添加剂使用
卫生标准（1988年增补品种）
GB2760—86
附录3食品添加剂使用卫生标准
（1989年增补品种）GB2760—86
附录4中华人民共和国食品添加剂卫生
管理办法
附录5中华人民共和国食品营养强化剂使用
卫生标准（试行）
附录6中华人民共和国食品营养强化剂卫生
管理办法
附录7常用的缩略词
参考文献
• • • • • ([收起](#))

[食品添加剂实用大全_下载链接1](#)

标签

1

22

是添加剂

tjj

评论

[食品添加剂实用大全_下载链接1](#)

书评

[食品添加剂实用大全_下载链接1](#)