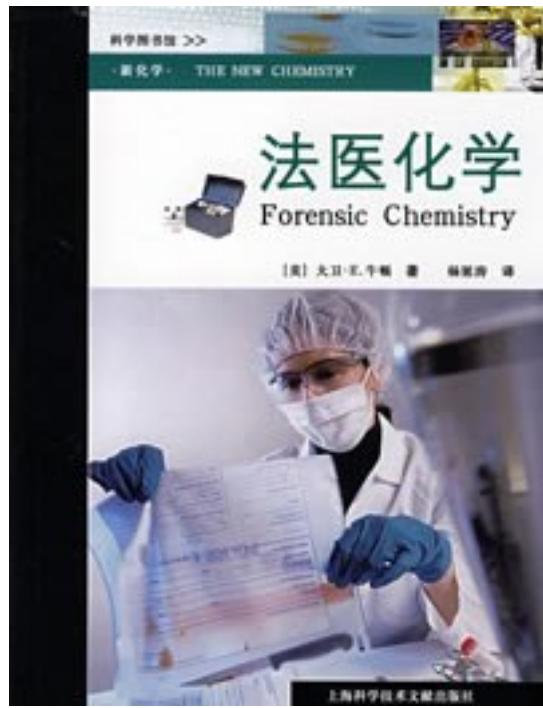


新化学



[新化学 下载链接1](#)

著者: (美) 大卫 · E.牛顿

出版者:上海科学技术文献出版社

出版时间:2008-7-1

装帧:平装

isbn:9787543936003

饮料美酒，零食小吃，美食大餐无一不是生活中不可缺少的部分。但是你究竟对它们了解多少，我们每天吃的食品中到底含有哪些成分呢，就让《食品化学》这本书带你走进神奇的食品化学世界。你将会看到世界上第一种甜味剂是在一个多么偶然的机会下发现的，古罗马的面包师傅又是如何用白垩粉和牛饲料给面包掺假的。食盐中为什么要加碘？防腐剂到底是什么东西？什么是绿色食品？可口可乐里面到底含有什么神奇的原料？这些问题就让《食品化学》来一一为你解答。

目录

前言

简介

1. 食品加工的历史

从熏乳齿象到腌猪肉

食品添加剂：优点和挑战

美国的食品立法历史

哈维·华盛顿·维莱（1844—1930）

保尔·卡勒（1889—1971）

食品法和食品立法方面的优点和问题

2. 食品添加剂

防腐剂

尼古拉斯·阿佩尔（约1750—1841）

营养添加

沃尔特·诺曼·霍沃思（1883—1950）

市场促销

食品添加剂的相关法律

食品添加剂的安全问题

3. 合成食品

最成功的合成食品：汽水

汽水及其营养价值

有热能的甜味剂

合成甜味剂

艾拉·雷姆森（1846—1927）

阿斯巴甜糖

安赛蜜、三氯蔗糖和纽甜

环磺酸盐和阿力甜

孟山度公司

合成脂肪

公共利益科学中心

4. 转基因食品

生物技术的历史

重组DNA的相关研究

基因植入技术

转基因产品

因戈·伯特利科斯 (1933—)

针对转基因食品的论战

对人类健康的威胁

对环境的影响

法律问题

5. 食品诱发的疾病及食品辐照

食品诱发的疾病及预防措施

托马斯·威利斯 (1621—1675)

美国食品相关疾病的发展趋势

食品相关疾病的预防措施

食品安全的管理措施

美国食品安全情况调查

进口食品的安全问题

辐照食品能解决问题吗?

塞缪尔·凯特·普雷斯科特 (1872—1962)

食品辐照的方法

对于辐照的争论

公众对辐照食品的态度

6. 有机及天然食品

渐受青睐的有机及天然食品

伊娃·巴尔弗女勋爵（1898—1990）

艾伯特·霍华德爵士（1873—1947）

有机食品的成本

有机食品：消费者的选择

对有机食品及有机种植技术的质疑

结语

译者感言

丛书介绍

“新化学”丛书共计6册，纵览中学基础化学课所没有深入探讨的化学领域中当前最先进、最卓著的研究成果。本书所涉猎的题目从最基本的诸如物质和宇宙的起源，到诸如药品和食品构成等等这类新材料化学在日常生活中的实际运用。

《环境化学》关注的是化学在环境问题中所扮演的角色——包括空气和水污染、固体废物以及绿色化学的领域。它概述了人类社会的污染问题并介绍了由此产生的各种人类必须解决的问题。书中思考了发展与污染的平衡问题，并对与环境有关的社会、政治、经济、法律以及其他问题都做了简要的介绍。

“新化学”丛书每册附有30多幅黑白图片和插图，有著名化学家的生平简介和主要学术贡献，是学生、教师的必备书籍，也是那些对化学具有浓厚兴趣的广大读者的最佳选择。

作者介绍：

大卫·E·牛顿博士（David E. Netwon Ph.D.）从事数学和物理学教学13年。在美国塞勒姆州立学院（Salem State College）担任化学和物理学教授长达15年。在旧金山大学职业技术学院任兼职副教授10年。他著作颇丰，已出版的达400多部。这些著作中包括教材、百科全书、教师参考书、研究指南、普及读物、还有其他类型的教育材料。牛顿博士在Facts On File出版公司出版了《核能量》与《干细胞研究》两本书，还为莱纳·斯鲍林（Linus Pauling）、詹姆斯·沃森（James Watson）和弗朗西斯·克里克（Francis Click）出版了传记。

目录：

[新化学 下载链接1](#)

标签

食品化学

哈维·华盛顿·维莱

评论

[新化学 下载链接1](#)

书评

化学防腐，1改变膜的渗透压，不能获得营养物质，2参与代谢，破坏酶的活性，3抑制或参与繁殖苯甲酸，霉菌最有效，酵母菌次之，细菌最弱
德莱尼修正案，零标准法案，德莱尼条款宣称：“任何一个添加剂如果人或动物进食后发现致癌，或者经食品添加剂安全评价实验后发现致癌就不能被...

[新化学 下载链接1](#)