

食品添加剂



[食品添加剂_下载链接1](#)

著者:

出版者:

出版时间:2009-8

装帧:

isbn:9787811177626

《食品添加剂(第2版)》内容简介：食品添加剂是指为改善食品品质和色、香、味以及为防腐和加工工艺的需要而加入食品中的化学合成或天然物质。在食品加工制造过程中合理使用食品添加剂，既可以使得加工食品色、香、味、形及组织结构俱佳，还能保持和增加食品营养成分，防止食品腐败变质，延长食品保存期，便于食品加工和改进食品加工工艺，提高食品生产效率。

随着我国综合国力的迅速提高和科学技术的不断进步，我国食品工业快速发展，加工食品的比重成倍增加，食品的种类花色日益繁多，我们生活中接触到的食品添加剂也随之变得越来越多，人们对食品添加剂给食品安全带来的问题也越来越关注。有观点将食品添加剂的“滥用”和化学农药、重金属、微生物、多氯联苯等常规污染物一起被列为食品污染源。食品行业从业人员只有正确掌握食品添加剂的有关知识，科学、准确、合理地使用食品添加剂，才能充分发挥食品添加剂在食品生产中的作用，保证食品安全；同时食品行业从业人员必须在学习中不断加强学习，才能适应食品工业的飞速发展和加入WTO以后日益广泛的食品国际贸易需求。

作者介绍:

目录:

[食品添加剂_下载链接1](#)

标签

评论

还是小英老师上课实用

[食品添加剂_下载链接1](#)

书评

[食品添加剂_下载链接1](#)