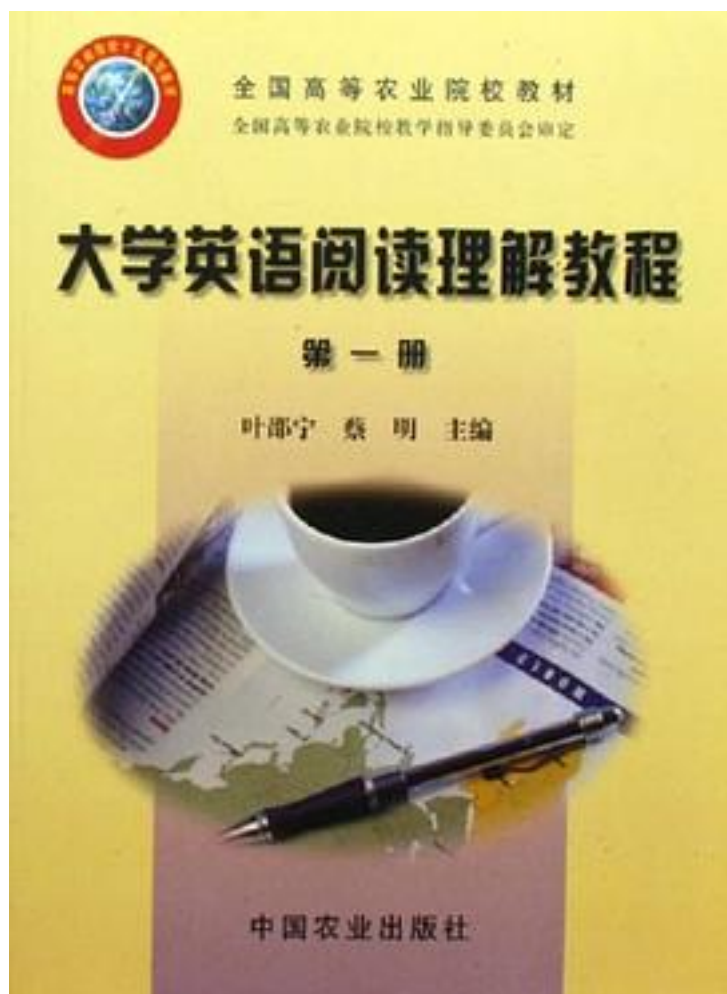


# 食品化学



[食品化学 下载链接1](#)

著者:大卫·E.牛顿

出版者:上海科学技术文献出版社

出版时间:2011-1

装帧:

isbn:9787543945845

《食品化学》内容简介：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物化学世界。你将会看到世界上第一种甜味剂是在一个多么偶然的发现下发现的，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。

作者介绍:

大卫·E.牛顿博士 (David E. Newton 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》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 Crick) 出版了传记。

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  
· · · · · (收起)

[食品化学\\_下载链接1](#)

## 标签

化学

食品

科普

食品专业

chemistry

美食

food

生活

## 评论

<http://ishare.iask.sina.com.cn/f/35659329.html>

-----  
科普读物推荐

-----  
很多添加剂是需要时间来检验的

-----  
如果有懂化学的人一起讨论着看，会比较记得住那么多信息。实用性在于，告诉我们不是所有的人造食物或者化学添加剂都是百害而无一利的。

-----  
不错的科普书，就是小故事讲的不好

-----  
伟大的化学 无所不能的化学 我爱食品化学

-----  
挺严谨的一本科普读物。对转基因食物还是报观望态度哈。

-----  
[食品化学\\_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...

-----  
[食品化学\\_下载链接1\\_](#)