

《食品添加剂手册》

图书基本信息

书名：《食品添加剂手册》

13位ISBN编号：9787502538538

10位ISBN编号：7502538534

出版时间：2008-4

出版社：化学工业

作者：凌关庭

页数：1227

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu111.com

《食品添加剂手册》

内容概要

《食品添加剂手册》(精装)选收各国政府(包括中国、联合国、美国、欧盟和日本1992~2002年)批准使用的食品添加剂共2406种,比第二版的1712种增加了40%。其中包括营养强化剂、乳化增稠剂、酶制剂、香料、加工助剂等20大类、55小类。所收各类品种为开发生产新的食品添加剂、应用食品添加剂开发新的食品和提高食品质量提供了有效途径。

《食品添加剂手册》

书籍目录

编写说明分类目录00食品添加剂概述101营养强化剂802调味剂9703?04食用香料16905酸度调节剂59206螯合剂63907防腐杀虫剂64508抗氧化剂68109漂白剂、氧化剂和还原剂71310乳化剂、增稠剂和稳定剂72411分离剂82612品质改进剂84413赋形剂85714胶姆糖基础剂88115小麦粉、淀粉改质剂89616酶和微生物制剂91917食用色素与护色剂95018充气剂和各种气体102419食品加工助剂103120杂项及通用食品添加剂1064测试部分1070测试一通用试液（TS）1070测试二通用鉴别试验法（IT）1079测试三通用测试方法（GT）1082测试四其他测试方法（OT）1097附录一中华人民共和国国家标准食品添加剂使用卫生标准GB 2760—1996（~2002）1117附录二中华人民共和国食品营养强化剂使用卫生标准1141附录三中华人民共和国食品添加剂卫生管理办法1143附录四中华人民共和国食品安全性毒理学评价程序1145附录五FAO/WHO：食品添加剂的编号系统（INS No.）和功能对照1148附录六欧共体（EEC）所批准使用的食品添加剂及其编号“EEC No.”（1993）1158附录七美国列为GRAS的FEMA编号与食品添加剂的名称对照表1162初版参考文献1178再版参考文献1182第三版主要参考文献1184中文索引1185英文索引1203

媒体关注与评论

前言 本手册自1989年初版，1997年再版以来，先后印刷六次，累计约4万册。受到了读者一定程度的欢迎。近年来，随着对食品安全的重视，各国加强了对包括食品添加剂在内的法规的制订，品种不断增多，标准不断更新。为使本手册能更好地及时反映这些新进展，以期达到编成一本品种最多、栏目最丰富、内容最新最齐全的初衷，特根据下述各国新公布的法规、标准等文件进行修订。

1?中国GB 2760—1996全面修订后，1997~2002年每年都有新的补充修订，至2002年共规定了1598种食品添加剂的用途和限量。2?中国已颁布的食品添加剂标准（包括国标和各行业标准），收至2001年底正式出版的，包括：GB 17789—1999（左旋肉碱），GB 5175—2000（氢氧化钠），HG 3669—2000（稳定态二氧化氯液体），QB 2484—2000（果胶），SB 10338—2000（酸水解植物蛋白调味液），SC/T 3503—2000（多烯鱼油制品）等。3?联合国FAO/WHO所颁布的食品添加剂规范汇编，新增Food and Nutrition Paper No.52, add 4~9(1996~2001)。4?FAO/WHO所属JACFA对各种食品添加剂安全性评价的补充（至2001，6，见附录七）。5?美国联邦法规（CFR）至2001年对食品添加剂的规定。6?美国第四版《食品用化学品法典》（FCC，1996）及1997年和2000年的两次补充本。7?日本第七版食品添加剂公定书（1999）及通过《食品小六法》所公布的使用规定。综合上述文件及其他有关资料修订后，所收添加剂品种由原来二版的1712种增至2406种，新增约40%。同时删除了FCC等规定禁止使用的萹蒲油、焦碳酸二乙酯等28种。并对下述三方面内容作了全面修改。

1?质量标准的更新。如色素红曲红，1995年发现可含有致病的真菌毒素橘霉素，故在日本标准（1999）中加入“橘霉素含量应 $0.2\mu\text{g/g}$ ”，而中国标准尚未考虑，故补入日本标准作为参考。

2?随着检测手段的发展，许多原来用化学方法检测的转为更精确、更简单、更快捷的色谱、原子吸收等器械分析，从而对添加剂的质量标准提出了更高的要求。如过去一般均通过测定重金属来判断部分有毒物质的含量，现许多添加剂国外已不再测定重金属，而改为直接测定铅，过去“重金属（以Pb计），应 $10\sim 20\text{mg/kg}$ ”，现改为“铅， $1\sim 2\text{mg/kg}$ ”。另外随着红外分光光度分析技术的普及，对鉴别试验，更多采用红外测定以取代不精确、不灵敏的化学方法。3?为减少污染，所用检测试剂尽量改用无毒、低毒试剂，如尽量不用氯化汞等含汞化合物、氰化钾、二?烷、苯、四氯化碳等能使环境污染的试剂，因而分析方法也作了相应的不少改变。据统计（见中国食品报2001年12月18日），中国现有食品标准仅占国际相应标准的18%左右。在食品添加剂方面，中国现有国家标准136个，行业标准85个，共221个，约占国际上先进标准（包括联合国、美国、欧共体、日本）的十分之一。而在现有的221个标准中，采用等同、等效乃至非等效采用国外先进标准的共45个，仅约占20%，因此真正达到国际先进标准的仅约2%。中国生产的部分食品添加剂存在着档次低、质量差、市场竞争力不强等问题，其关键之一是标准的水平低。没有高水平的标准，就没有高质量的产品，就不可能有好的国际贸易，并将成为国外低于国际标准的产品的倾销市场，无法用世贸组织的《贸易技术壁垒协议（TBT）》来保护自己。因此，本手册尽可能介绍联合国FAO/WHO的标准（世贸组织所规定的国际标准），以满足国际市场竞争之需。

本版自1997年开始收集增补资料，先后曾得到尹宗伦教授、陈希浩教授、张亚云教授、张肇范教授、Dr.Mark, L.、林少雯博士、夏晓明博士、江文章教授、袁亦丞教授、黄中平副所长、施怀炯高工、赵淑富先生和徐进安先生等的帮助，提供了许多有价值的资料。在编写过程中，得到了化工出版社的关心和支持，特别是陈丽主任和刘俊之等编辑作了大量细致的工作。谨此一并表示真诚的感谢。参加本版编写的除凌关庭、唐述潮、陶民强外，尚有徐雁芬、凌石、何韵、徐芸芸、唐颖贞、凌融、陈为之、安得天、何申尚、周志明、胡毓华、朱漪、崔建中、李凤祥等。并对他们的种种帮助表示感谢。食品添加剂种类繁多，各国的法规、标准时有更新，新方法、新技术日新月异，加上编者水平有限，恳请广大专家、读者惠于批评指正。

编者 于上海市食品工业研究所 2002年5月

《食品添加剂手册》

编辑推荐

《食品添加剂手册》(精装)介绍每一种食品添加剂的名称(包括中、英文的通用名、俗名和学名)、结构式、分子式、分子量(或主要成分)、性状、制法、法定质量指标、用途、毒性及鉴别方法、含量分析和各项质量指标分析法以及法定编号和各国法定限量。在每一类食品添加剂之前加一概述,包括最新进展和经济情况。书后附有中国颁布的食品添加剂使用卫生标准及管理辦法等法规文件,以及参考文献和中、英文索引。

《食品添加剂手册》

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:www.tushu111.com