

《食品化学》

图书基本信息

书名：《食品化学》

13位ISBN编号：9787543945845

10位ISBN编号：7543945843

出版时间：2011-1

出版社：上海科学技术文献出版社

作者：大卫·E.牛顿

页数：154

译者：王中华

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

《食品化学》

内容概要

《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。

《食品化学》

作者简介

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 Crick) 出版了传记。

书籍目录

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

章节摘录

法律问题 随着人们对转基因食品历史弥久、长期不断的争论，这类食品是否应该由政府部门管理控制发放准许证书也成了人们争论的焦点。而美国和欧洲却选择了截然不同的方式解决这一问题。在美国，政府规定转基因食品也必须遵循其他食品相关的法律。首先，要想试验种植转基因种子，必须经美国农业部下属的动物及植物健康检查局（APHIS）批准，如果研究项目得到政府资金的支持的话，还得经国家DNA重组技术顾问委员会（NIH-RAC）批准。随后，厂家若想生产该产品且用于人类食用的话，必须经美国食品和药品管理局批准，如果不是用于人类食用的话，则必须经动物及植物健康检查局批准，此外，如果产品有可能导致环境污染的话，还必须经过美国环境保护管理局同意。而一旦某种转基因新产品通过这重重障碍之后，就没有什么别的限制了，可以出售给农民，消费者，用于工业生产及其他用途。美国历史上唯一一次要求给转基因食品贴标签是在2002年，有议员提议，要求俄勒冈州出售的所有含有转基因食品的商品都必须贴好标签，俄勒冈州就这一提议举行了全州投票。不过最终以75%反对、27%赞成拒绝了这一提议。

《食品化学》

编辑推荐

“化学先锋”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。《食品化学》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。《食品化学》一书中讨论了食品保存及加工技术——比如提升食品口感、色泽、风味，即营养价值等——以及对“新兴”合成食品的种种争论。书中详细讨论了各种食品的科学，社会价值以及可能存在的风险，列出了围绕有机和非有机食品的种种问题以及用人造物质代替天然维生素和矿物质可能带来的影响。《食品化学》包含的内容有：食品添加剂 辐照食品 食品诱发的疾病有机食品和天然食品 转基因食品 公众的态度 食品加工的历史 合成食品 “化学先锋”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。

精彩短评

- 1、 科普读物推荐
- 2、 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。
- 3、 很多添加剂是需要时间来检验的
- 4、 挺严谨的一本科普读物。对转基因食物还是报观望态度哈。
- 5、 <http://ishare.iask.sina.com.cn/f/35659329.html>
- 6、 伟大的化学 无所不能的化学 我爱食品化学

章节试读

1、《食品化学》的笔记-摘录

蛋氨酸，缺少食欲减退，缓解毒性反应。

巴西科学家曾经把蛋氨酸加到大豆里面去（大豆缺乏蛋氨酸）可是引起一片的过敏反应。大豆缺乏蛋氨酸是大自然优胜劣汰的结果。这样子做在逆天。还有一些转基因的抗冻小麦，黄金大米（维A）都存在过敏反应的安全隐患。

2、《食品化学》的笔记-摘录

添加剂过敏

阿斯巴甜糖：皮疹麻疹皮肤红肿

苯甲酸钠：哮喘，皮疹麻疹

谷氨酸钠：头疼凶燥，脖子脸僵硬

《食品化学》

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