

ОГЛАВЛЕНИЕ

Предисловие	6
Глава 1. ОБЩИЕСВЕДЕНИЯ О ПИЩЕВЫХ ДОБАВКАХ	7
1.1. Общие сведения о пищевых добавках, термины и определение, классификация	7
1.2. Научно-технические и социально-экономические предпосылки применения пищевых добавок в технологии пищевых продуктов.	17
1.3. Общие принципы подбора и применения пищевых добавок. Гигиеническая регламентация пищевых добавок. .	21
1.4. Законодательные и нормативные документы, регламентирующие обращение, использование, маркировку пищевых добавок и продукции с их использованием	29
Глава 2. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, УЛУЧШАЮЩИЕ ВНЕШНИЙ ВИД ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ	34
2.1. Характеристика пищевых добавок, улучшающих внешний вид пищевых продуктов: терминология, классификация, технологическое использование, техническая регламентация	34
2.1.1. Натуральные пищевые красители	44
2.1.2. Синтетические пищевые красители	90
2.1.3. Неорганические пищевые красители	121
2.1.4. Применение лаков красителей	130
2.2. Цветокорректирующие материалы.	131
2.2.1. Пищевые отбеливатели	131
2.2.2. Фиксаторы (стабилизаторы) окраски.	132
Глава 3. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, ФОРМИРУЮЩИЕ ТЕКСТУРУ И РЕГУЛИРУЮЩИЕ СТРУКТУРУ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ	135
3.1. Загустители и гелеобразователи: терминология, классификация, технологические свойства в пищевых системах, токсикологическая безопасность, техническая регламентация	135

6.2. Регуляторы pH	476
6.3. Ферментные препараты.	549
6.4. Хлебопекарные улучшители.	574
6.5. Носители: носители, растворители, разбавители.	589
6.6. Глазирователи: глазирователи, покрытия, пленкообразователи.	593
6.7. Антивспенивающие вещества и пеногасители.	602
6.8. Антислеживающие вещества (агенты)	605
6.9. Защитные газы	620
6.10. Замутнители	627
6.11. Отвердители	628