

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	5
Глава 1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О ПИЩЕВЫХ ДОБАВКАХ ...	6
1.1. Гигиенические требования к пищевым добавкам	7
1.2. Безопасность пищевых добавок	15
1.3. Подбор технологических добавок	17
Литература	19
Глава 2. ВЕЩЕСТВА, УЛУЧШАЮЩИЕ ВНЕШНИЙ ВИД ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ	20
2.1. Цветокорректирующие материалы	20
2.2. Красители	21
2.3. Применение пищевых красителей в производстве пищевых продуктов	56
Литература	59
Глава 3. ВЕЩЕСТВА, ИЗМЕНЯЮЩИЕ СТРУКТУРУ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ	60
3.1. Загустители и гелеобразователи	60
3.2. Эмульгаторы	79
Литература	86
Глава 4. ВЕЩЕСТВА, ВЛИЯЮЩИЕ НА ВКУС И АРОМАТ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ	87
4.1. Пищевые ароматизаторы	88
4.2. Подсластители и сахарозаменители	109
4.3. Пищевые кислоты и регуляторы кислотности пищевых систем	129
4.4. Усилители вкуса и аромата пищевой продукции	154
Литература	158
Глава 5. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, УВЕЛИЧИВАЮЩИЕ СРОК ГОДНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ	159
5.1. Консерванты для пищевой промышленности	161
5.2. Антибиотики	169
5.3. Смесевые консерванты и эффект синергизма	170
5.4. Антиокислители и их синергисты	177
5.5. Пищевые добавки, способствующие повышению сроков годности пищевых продуктов	188
Литература	191

Глава 6. БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫЕ ДОБАВКИ	192
6.1. Общая характеристика биологически активных добавок	197
6.2. Классификация БАД	198
6.3. Общие принципы использования БАД	204
6.4. Определение эффективности и безопасности биологически активных добавок к пище	205
Литература	220
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	221
ТЕРМИНОЛОГИЧЕСКИЙ СЛОВАРЬ-СПРАВОЧНИК ПО ПИЩЕВЫМ ДОБАВКАМ	222
РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА	299