

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	5
ГЛАВА 1. КЛАССИФИКАЦИЯ И ХАРАКТЕРИСТИКА ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК	12
1.1. Классификация пищевых добавок	12
1.2. Регулирование вопросов использования пищевых добавок	17
1.3. Пищевые кислоты	19
1.4. Регуляторы кислотности	25
1.5. Вещества, препятствующие слеживанию и комкованию	26
1.6. Пеногасители	30
1.7. Антиокислители	32
1.8. Наполнители	39
1.9. Пищевые красители	41
1.10. Вещества, способствующие сохранению окраски	48
1.11. Эмульгаторы	50
1.12. Эмульгирующие соли	57
1.13. Пищевые уплотнители	59
1.14. Усилители вкуса и аромата	59
1.15. Вещества для обработки муки	70
1.16. Пенообразователи	73
1.17. Желирующие агенты	74
1.18. Глазирователи	79
1.19. Влагоудерживающие агенты	83

1.20. Консерванты	91
1.21. Пропелленты	107
1.22. Разрыхлители	109
1.23. Стабилизаторы	111
1.24. Подсластители.....	114
1.25. Загустители	127
ГЛАВА 2. БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫЕ ДОБАВКИ К ПИЩЕ И ИХ МЕСТО В СОВРЕМЕННОЙ НУТРИЦИОЛОГИИ.....	135
2.1. Некоторые принципы современной нутрициологии	135
2.2. Регулирование вопросов производства и использования биологически активных добавок к пище	141
2.3. Классификация и характеристика биологически активных добавок к пище.....	146
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ.....	163
ПРИЛОЖЕНИЯ	167