



ایمنی افزودنی‌های غذایی

www.ketab.ir

تألیف:

دکتر علی احسانی

مریم عزیزی لعل آبادی، محمود علیزاده ثانی

سرشناسه	: احسانی، علی، ۱۳۴۹ -
عنوان و نام پدیدآور	: ایمنی افزودنی‌های غذایی / مولفین علی احسانی، مریم عزیزی لعل آبادی، محمود علیزاده ثانی.
مشخصات نشر	: تبریز: پرپور، ۱۳۹۸.
مشخصات ظاهری	: ۲۲۳ ص.: جدول.
شابک:	: 978-600-7156-83-4
وضعیت فهرست‌نویسی	: فیبا
یادداشت	: چاپ قبلی: انتشارات سارینا پژوه، ۱۳۹۶.
یادداشت	: واژه نامه.
یادداشت	: کتابنامه.
موضوع	: مواد غذایی — افزوده‌ها
موضوع	: Food additives
موضوع	: مواد غذایی — افزوده‌ها — جنبه‌های بهداشتی
موضوع	: Food additives — Health aspects
شناسه افزوده	: عزیزی، مریم، ۱۳۶۶ -
شناسه افزوده	: علیزاده ثانی، محمود، ۱۳۶۸ -
رده بندی کنگره	: ۶۴۵۵
رده بندی دیویی	: ۶۶۱.۰۶
شماره کتابشناسی ملی	: ۵۸۴۷۹۲۷

این کتاب مشمول قانون حمایت از حقوق مؤلفان و مصنفان است. کتاب به هر روش اعم از فتوکپی، چاپ دیجیتال، تهیه فایل بی‌دی اف، لوحه فشرده، بازنویسی در سایت‌ها، مجلات، به هر شکلی بدون اخذ اجازه کتبی ناشر مجاز نیست و موجب پیگرد قانونی می‌شود.

hamidparivar@gmail.com

انتشارات پرپور

نام کتاب	: ایمنی افزودنی‌های غذایی
مولفین	: دکتر علی احسانی - مریم عزیزی لعل آبادی - محمود علیزاده ثانی
نوبت چاپ	: اول برای این ناشر/ ۱۳۹۸
قطع/تعداد صفحه	: وزیری/ ۲۱۸
شمارگان	: ۵۰۰ نسخه
چاپ/اصحافی	: لکلری
شابک	: ۹۷۸-۶۰۰-۷۱۵۶-۸۳-۴
قیمت	: ۳۵۰۰۰ تومان

نشانی ناشر و مرکز پخش: تبریز - میدان شهرداری - روبروی ایستگاه مترو تلفن: ۰۴۱-۳۵۵۵۵۲۵۰

WWW.TAHABOOK.COM

فروشگاه اینترنتی

فهرست مطالب

عنوان

صفحه

مقدمه

فصل اول: کلیات افزودنی‌های غذایی

- ۱-۱. تعریف، طبقه‌بندی و اهداف تکنولوژیکی افزودنی‌های غذایی ۱۱
- ۱-۲. مواد افزودنی غذایی ۱۲
- ۱-۳. الزامات عمومی برای افزودنی‌های غذایی ۱۶
- ۱-۴. طبقه‌بندی مواد افزودنی غذایی ۱۷
- منابع ۱۹

فصل دوم: طبقه‌بندی افزودنی‌های غذایی

- ۲-۱. نگهدارنده‌های مواد غذایی ۲۳
- ۲-۲. آنتی‌اکسیدان‌ها ۵۵
- ۲-۳. مواد افزودنی ساختاری ۶۳
- ۲-۴. رنگ‌ها ۹۰
- ۲-۵. شیرین‌کننده‌ها ۱۰۵
- ۲-۶. سایر افزودنی‌های غذایی ۱۳۵
- ۲-۷. آتریم‌ها ۱۳۶
- ۲-۸. چالش‌ها و رویکردهای ایمنی، افزودنی‌های غذایی ۱۵۳
- ۲-۹. چالش‌ها و پیشرفت‌های ایمنی مواد غذایی ۱۵۴

فصل سوم: مقررات کمیسیون کدکس آلیمنتاریوس و قوانین اروپا در مورد افزودنی‌های غذایی

- ۱۶۷ ۳-۱. بهداشت مواد غذایی
- ۱۶۸ ۳-۲. ایمنی مواد غذایی
- ۱۶۸ ۳-۳. معرفی CAC و قوانین اروپا در مورد مواد غذایی
- ۱۷۳ ۳-۴. طبقه‌بندی افزودنی‌های غذایی: سیستم شماره‌گیری بین‌المللی
- ۱۷۶ ۳-۵. افزودنی‌های غذایی و قوانین اروپایی
- ۱۷۹ ۳-۶. مواد غذایی سنتتیک و افزودنی‌های غذایی
- ۱۸۰ ۳-۷. ارزیابی ایمنی مواد غذایی در اتحادیه اروپا
- ۱۸۱ ۳-۸. افزودنی‌های غذایی در اتحادیه اروپا و اقدامات اضطراری
- ۱۸۱ ۳-۹. نتیجه‌گیری
- ۱۸۳ منابع

فصل چهارم: مصرف و استفاده بیش از حد مصرف مواد افزودنی غذایی در محصولات خوراکی (پیامدهای بهداشتی برای مصرف کنندگان)

- ۱۸۸ ۴-۱. اثرات استفاده بیش از حد افزودنی‌های غذایی بر سلامت مصرف‌کنندگان
- ۱۸۹ ۴-۲. افزودنی‌های غذایی و ایمنی غذایی
- ۱۹۴ ۴-۳. اثربخشی کنترل ایمنی غذایی
- ۱۹۴ ۴-۴. نتیجه‌گیری
- ۱۹۶ منابع
- ۱۹۹ ضمیمه (جدول افزودنی‌های غذایی)
- ۲۱۵ واژه‌نامه

کتاب در یک نگاه

هدف این کتاب توصیف طبقه‌بندی قانونی از اهداف افزودنی‌های مواد غذایی می‌باشد. در حال حاضر، افزودنی‌های غذایی بسیار مفید هستند و پیشرفت قابل توجهی در زمینه بهداشت و تغذیه صورت گرفته است و افزودنی‌های غذایی نقش مهمی در زنجیره پیچیده تولیدات مواد غذایی مدرن ایفا می‌کنند. به طور کلی، غذاها به بسیاری از متغیرهای محیطی مربوط می‌شوند که ممکن است ترکیب اصلی را تغییر دهند. علاوه بر این، حضور مواد افزودنی در مواد غذایی باید بر روی برجسته به عنوان عنصر اعلام شود. همچنین، تمام مواد افزودنی مورد استفاده در صنایع غذایی در فهرست "لیست مثبت" توسط سازمان‌های بهداشتی موجود است. افزودنی‌های غذایی از لحاظ کاربردی به گروه‌های مختلفی تقسیم می‌شوند از جمله: نگهدارنده‌های مواد غذایی، افزایش‌دهنده‌های رنگ و طعم، باغبان‌های شکر و یا افزودنی‌های دارای عملکردهای ساختاری و تکنولوژیکی. ارائه یک دیدگاه کلی از اصول بین‌المللی در مورد افزودنی‌های مواد غذایی همراه با شرح قوانین مربوط به اروپا، در این ترکیبات حائز اهمیت می‌باشد.

اساساً افزودنی‌های مواد غذایی را می‌توان به سه دسته تقسیم کرد: "استانداردهای عمومی افزودنی غذایی" (CAC: Codex Alimentarius Commission)، که یک استاندارد بین‌المللی هماهنگ، کارآمد و غیر قابل انکار است، در سطح گسترده‌ای تصویب کرد. از سوی دیگر، نقطه نظرات قوانین اروپایی و همچنین مقررات اصلی مربوط به افزودنی‌های غذایی باید مورد بحث قرار بگیرد.

قوانین اتحادیه اروپا و CAC مقررات و تعاریف بسیار مشابهی در مورد افزودنی‌های غذایی دارند. این وضعیت یک روند کلی در هماهنگ‌سازی بین‌المللی قوانین فنی در بسیاری از زمینه‌های قانونی را نشان می‌دهد. افزودنی‌های مدرن غذایی امروز نقش بسیار مهمی در تولید مواد غذایی ایفا می‌کنند. در حال حاضر تعداد افرادی که در تولید اولیه غذا قرار دارند، به طور چشمگیری کاهش پیدا کرده است؛ از سوی دیگر، مصرف کنندگان برای انتخاب مواد غذایی مورد مصرف خود انتخاب‌های گسترده‌ای مانند غذاهای آماده مصرف، با استانداردهای ایمنی و بهداشتی بالا را دارند.

اکثر مصرف کنندگان به فعالیتهای کمیتههای رسمی در دفاع از ایمنی مواد غذایی اعتماد دارند؛ از سوی دیگر، برخی از افراد ممکن است تفاوتهای چشمگیری بین احساس امنیت از سوی خود و مجموعه قوانین کمیتههای حفظ ایمنی و سلامت انسان را بیابند. نگرانیهای اصلی مربوط به قدرتهای اقتصادی عظیم برخی گروههای چند ملیتی در زمینه تولید مواد غذایی، اختیار مطلق کمیتهها برای محاسبه واجد شرایط بودن یا عدم دسترسی به تحقیقات در مورد افزودنیهای غذایی خاص، انتخاب روشهای تحقیق و عدم مطالعه در مورد اثرات سینرژیستی افزودنیهای مختلف غذایی، می باشد.

www.ketab.ir