

ایمنی افزودنی‌های غذایی

مؤلفین:

دکتر علی احسانی

مریم عزیزی، اس‌آب‌دی، محمود علیزاده ثانی

پاییز ۱۳۹۶

ایمنی افزودنیهای غذایی/مؤلفین علی احسانی، مریم عزیزی لعل آبادی، محمود علیزاده

عنوان و نام پدیدآور

ثانی: آبرای انتشارات دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی، درمانی تبریز.

: کرمانشاه، انتشارات سارینا پژوه، ۱۳۹۶.

مشخصات نشر

: ۲۴۲ص.

مشخصات ظاهری

: ۲-۲۶-۸۵۰۳-۶۰۰-۹۷۸

شابک

: فیبا

وضعیت فهرست‌نویسی

: کتابخانه.

یادداشت

: مواد غذایی -- افزوده‌ها

موضوع

Food-additives :

موضوع

: مواد غذایی -- افزوده‌ها -- جنبه‌های بهداشتی

موضوع

Food-additives-Health aspects :

موضوع

: عزیزی لعل آبادی، مریم، ۱۳۶۶-

شناسه افزوده

: احمدی، محمود، ۱۳۷۰-

شناسه افزوده

: دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی، درمانی تبریز، انتشارات

شناسه افزوده

: ۱۳۹۶، ۱۱۹، الف/۴۰۰۰ TP

رده‌بندی کنگره

: ۶۶۴/۰۶

رده‌بندی دیویی

: ۵۰۶۷۲۹۵

شماره کتابشناسی ملی



نشر سارینا پژوه

نام کتاب: ایمنی افزودنی‌های غذایی

مؤلفین: دکتر علی احسانی، مریم عزیزی لعل آبادی، محمود علیزاده ثانی

ناشر: انتشارات سارینا پژوه

نوبت چاپ: اول ۱۳۹۷

شمارگان: ۱۰۰۰ جلد

قیمت: ۲۲۰۰۰۰ ریال

تعداد صفحه: ۲۴۲ص

لیتوگرافی، چاپ و صحافی: سارینا پژوه

شماره شابک: ۲-۲۶-۸۵۰۳-۶۰۰-۹۷۸

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: نگهدارنده‌ها، مواد مذابی، افزایش‌دهنده‌های رنگ و یا طعم، جایگزین‌های شکر و یا افزودنی‌های دارای ملکول‌های ساختاری و تکنولوژیکی. ارائه یک دیدگاه کلی از اصول بین‌المللی در مورد افزودنی‌های مواد غذایی همراه با شرح قوانین مربوط به اروپا در مورد این ترکیبات حائز اهمیت می‌باشد.

اساساً افزودنی‌های مواد غذایی را می‌توان استفاده از واژه "استانداردهای عمومی افزودنی غذایی" (CAC Codex Alimentarius Commission)، که یک استاندارد بین‌المللی هماهنگ، کارآمد و غیر قابل انکار است، در سطح گسترده‌ای توصیف 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 قدرت، های اقتصادی عظیم برخی گروه‌های چند ملیتی در زمینه تولید مواد غذایی، اختیار مطلق که آنها 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، می‌باشد.

فهرست

صفحه

عنوان

مقدمه

فصل اول: کلیات افزودنی‌های غذایی

۳	۱-۱. آریف طبقه بندی و اهداف تکنولوژیکی افزودنی‌های غذایی
۴	۱-۲. مواد افزودنی غذایی
۸	۱-۳. الزامات عمومی برای افزودنی‌های غذایی
۱۰	۱-۴. طبقه بندی مواد افزودنی غذایی
۱۲	منابع

فصل دوم: طبقه بندی افزودنی‌های غذایی

۱۵	۲-۱. نگهدارنده‌های مواد غذایی
۵۲	۲-۲. آنتی اکسیدان‌ها
۶۰	۲-۳. مواد افزودنی ساختاری
۹۲	۲-۴. رنگ‌ها
۱۱۰	۲-۵. شیرین کننده‌ها
۱۴۲	۲-۶. سایر افزودنی‌های غذایی
۱۴۳	۲-۷. آنزیم‌ها
۱۶۲	۲-۸. چالش‌ها و رویکردهای ایمنی، افزودنی‌های غذایی
۱۶۴	۲-۹. چالش‌ها و پیشرفت‌های ایمنی مواد غذایی
۱۷۰	منابع

فصل سوم: مقررات کمیسیون کدکس آلیمنتاریوس و قوانین اروپا

در مورد افزودنی های غذایی

۱۷۸	۱-۳. بهداشت مواد غذایی
۱۷۸	۲-۳. ایمنی مواد غذایی
۱۷۸	۳-۳. معرفی CAC و قوانین اروپا در مورد مواد غذایی
۱۸۴	۴-۳. طبقه بندی افزودنی های غذایی: سیستم شماره گیری بین المللی
۱۸۸	۵-۳. افزودنی های غذایی: قوانین اروپایی
۱۹۱	۶-۳. مواد غذایی سنتی و افزودنی های غذایی
۱۹۲	۷-۳. ارزیابی ایمنی مواد غذایی در اتحادیه اروپا
۱۹۳	۸-۳. افزودنی های غذایی در اتحادیه اروپا و اقدامات اضطراری
۱۹۴	۹-۳. نتیجه گیری
۱۹۵	منابع

فصل چهارم: مصرف و استفاده بیش از حد مصرف مواد افزودنی

غذایی در محصولات خوراکی (پیامدهای بهداشتی و اثرات مصرف کنندگان)

۲۰۰	۱-۴. اثرات استفاده بیش از حد افزودنی های غذایی بر سلامت مصرف کنندگان
۲۰۱	۲-۴. افزودنی های غذایی و ایمنی غذایی
۲۰۷	۳-۴. اثربخشی کنترل ایمنی غذایی
۲۰۷	۴-۴. نتیجه گیری
۲۰۹	منابع
۲۱۱	ضمیمه (جدول افزودنی های غذایی)
۲۲۷	واژه نامه