

สารบัญ

	หน้า
คำนำ	3
กิตติกรรมประกาศ	4
ขอบข่ายของเรื่องการใช้วัตถุเจือปนอาหาร	5
บทที่ 1 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับวัตถุเจือปนอาหาร	9
ประวัติความเป็นมาและความหมาย	10
การควบคุมการใช้วัตถุเจือปนอาหารภายในประเทศ	17
การควบคุมการใช้วัตถุเจือปนอาหารระหว่างประเทศ	26
บทที่ 2 ประเภทของอาหารที่ใช้วัตถุเจือปนอาหาร	33
อาหารสด	34
อาหารแห้ง	42
อาหารกึ่งสำเร็จรูปและอาหารพร้อมปรุง	48
อาหารสำเร็จรูป	53
อาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ	62
บทที่ 3 ข้อกำหนดของวัตถุเจือปนอาหาร	69
วัตถุเจือปนอาหารที่ใช้ปรับความเป็นกรดต่าง	71
วัตถุเจือปนอาหารที่ใช้กันการรวมตัวเป็นก้อน กันหิน และใช้เป็นเกลือ	83
วัตถุเจือปนอาหารที่ใช้เป็นอิมัลซิไฟเออร์ สเตบิลไลเซอร์ และสารทำให้ขึ้น	91
วัตถุเจือปนอาหารที่ใช้กันเสีย ทำให้คงรูป และเพื่อเป็นแคเรียอร์โซลเวนต์	108
วัตถุเจือปนอาหารที่ใช้เพื่อวัตถุประสงค์อื่นๆ	116
บทที่ 4 ข้อเสนอแนะในการใช้วัตถุเจือปนอาหาร	121
ประโยชน์ของวัตถุเจือปนอาหาร	121
พิษภัยของวัตถุเจือปนอาหาร	126
ข้อแนะนำในการแก้ไขเบื้องต้น	128

สารบัญ

เอกสารอ้างอิง	132
ภาคผนวก	133
ดรชชนิดตุเจือปนอาหารและการใช้	134
ดรชนีอาหารที่ใช้วัตถุเจือปนอาหารได้	161
ประวัติย่อผู้เขียน	164

สารบัญตาราง

ตารางที่ 1 ปริมาณสารพิษตกค้างในอาหารบางชนิด	26
ตารางที่ 2 ปริมาณน้ำในเนื้อสัตว์บางชนิดระหว่างเนื้อสดและเนื้อแห้ง	46
ตารางที่ 3 ร้อยละของน้ำหนักสุทธิของอาหารจำพวกและชนิดต่างๆ	59

สารบัญภาพ

ภาพที่ 1 ตัวอย่างอาหารกึ่งสำเร็จรูป	49
ภาพที่ 2 ตัวอย่างอาหารพร้อมปรุง	53
ภาพที่ 3 ตัวอย่างอาหารพร้อมบริโภค	61

คำนำ

เลขที่ 641.38
ท 673
2536
เลขทะเบียน 7444
วันที่ 24 กพ 37

การใช้วัตถุเจือปนอาหาร

(Food Additives Selection)

เทวี โพธิ์ผละ

ภ.บ., M.Sc. (Food Science)

รองศาสตราจารย์ และกรรมการประจำสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช

BSTI DEPT. OF SCIENCE SERVICE
สำนักหอสมุดฯ กรมวิทยาศาสตร์บริการ



1110002550

ห้องสมุดกรมวิทยาศาสตร์บริการ