



Ю.О. Ластухін. Харчові добавки. Е-коди. Будова. Одержання. Властивості. Навч. посібник.- Львів: Центр Європи, 2009. - 836 с

ISBN 978-966-7022-83-9

У виданні викладено головні відомості (синоніми, хімічна будова, фізико-хімічні властивості, джерело, методи одержання та токсикологічні властивості) практично всіх існуючих харчових добавок з індексом Е та без нього загальною кількістю понад 530, що використовуються у харчовій промисловості, у тому числі в Україні. Розглянуто харчові добавки, які:

1. 1) поліпшують смак, аромат і забарвлення (інтенсивні підсолоджувачі, цукрозамінники, ароматизатори, підсилювачі смаку та аромату, барвники тощо);
2. 2) регулюють консистенцію продуктів (емульгатори, загущувачі, желеутворювачі, стабілізатори);
3. 3) сприяють збільшенню терміну придатності (консерванти, антиоксиданти, плівкоутворювачі та інші);
4. 4) поліпшують перебіг технологічних процесів (регулятори кислотності та лужності, емульгуючі солі, засоби для капсулювання, поліпшувачі борошна та хліба тощо);
5. 5) допоміжні матеріали (висушувачі, каталізатори гідролізу та інверсії, охолоджуючі та заморожуючі агенти, ензими тощо).

Навчальний посібник призначений для студентів спеціальності "Хімічна технологія харчових добавок та косметичних засобів"; харчових, косметичних, біотехнологічних, аграрних напрямів вищої освіти, а також для викладачів, наукових працівників, спеціалістів відповідних галузей промисловості, товарознавства, екологічної безпеки

споживачів і санітарно-гігієнічної експертизи.

Видання містить передмову, вступ, 5 глав, 3 табл., додаток та список рекомендованої літератури.