第一图书网, tushu007.com

<<食品免疫论>>

图书基本信息

书名：<<食品免疫论>>

13位ISBN编号：9787030210494

10位ISBN编号：7030210492

出版时间：2008-5

出版时间：科学出版社

作者：庞广昌

页数：666

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：http://www.tushu007.com

内容概要

本书从胃肠黏膜免疫及其信号传递途径、TLR识别和DC细胞成熟在先天性和获得性免疫中的关键作用、细胞因子网络、炎性一抗炎细胞因子平衡等现代免疫学视角出发，对食品在人类健康和免疫中的关键作用进行了归纳和总结，系统论证了食品在免疫控制和调节、机体防御以及信号传递中的关键作用。
本书分析了肠道微生态与健康，细胞因子网络与经络、针灸、中医药，食品如何通过细胞因子网络控制机体健康，中国的农耕饮食文化和系统思想的起源与发展等。
希望此书能架起中国传统医学与食品科学和现代免疫学的桥梁。
　本书可供免疫学、食品科学、食品营养与卫生等领域的学者科研人员参考，也可作为相关学科的本科生或研究生教材。

第一图书网, tushu007.com

作者简介

庞广昌：博士，教授，享受国务院特殊津贴。
1956年生于河北省沧县。
兰州大学生物化学专业本科，中国科学院群体遗传学专业硕士，天津大学生物化工专业博士。
1994年破格晋升教授。
现任天津市食品生物技术重点实验室主任，天津商业大学生物技术与食品科学学院院长。
主要研究方向为食品生物技术。

书籍目录

前言第一章 从薛定谔到食品免疫学 第一节 从“生物赖负熵以生存”到“民以食为天” 第二节 食品是通过细胞因子网络控制人类健康的 一、发炎和抗炎细胞因子协调网络的发现 二、发炎和抗炎细胞因子平衡与中国的阴阳平衡学说不谋而合 三、食品对细胞因子的调节作用 四、把食品加工过程和细胞因子联系起来，实现阴阳和谐膳食是食品科学的重要任务 第三节 营养组学和中国的食疗与药膳 一、关于肽类食品吸收的认识和争论——“食品的生物功能悖论” 二、营养组学和中国饮食文化 参考文献第二章 食源性生物活性因子的发现与研究 第一节 初乳中的生物活性物质及其生理作用 一、引言 二、初乳和常乳的区别 三、初乳中主要生物活性因子及其生物活性 四、初乳生物活性物质的分离 五、几种生物活性因子的应用 第二节 免疫乳及免疫乳之谜 一、免疫乳概念 二、免疫乳的发展史 三、免疫乳的作用及作用机制 四、免疫乳的临床试验 五、免疫乳预防和治疗作用问题与争论 第三节 乳源生物活性肽 一、乳源生物活性肽概论 二、酪蛋白来源的生物活性肽 第四节 食品的胃肠饱腹感发生机制和吸收 一、引言 二、胃的饱腹感信号 三、肠道的饱腹感信号 四、总结和假说 参考文献 ……第三章 先天免疫和抗微生物肽第四章 TLR和免疫识别模式第五章 胃是最重要的免疫接种器官第六章 肠黏膜免疫系统第七章 肠黏膜系统的信号传递途径第八章 先天免疫信号网络和MAPK的作用第九章 NF-κB在信号传递中的作用第十章 NF-κB在先天免疫中的作用和癌症第十一章 肠黏膜系统在先天免疫和获得性免疫中的关键作用第十二章 细胞因子网络-炎症与抗炎平衡第十三章 胃肠道微生物和健康的关系第十四章 食品和机体免疫系统第十五章 细胞因子的层次网络第十六章 细胞因子网络和中医理论第十七章 中国的系统思想和农耕饮食文化附录图版

章节摘录

第一章 从薛定谔到食品免疫学第一节 从“生物赖负熵以生存”到“民以食为天”诺贝尔物理学奖获得者薛定谔在他的《生命是什么》中发表了两个重要推测：(1)“生物赖负熵以生存”。
这显然是从生命是如何从无序到有序的产生与发展的角度来论述的。
换言之，生命活动来源于一个负熵流，这一点已经在普列戈津的耗散结构理论中得到证实，普列戈津也因此获得诺贝尔物理学奖。
(2)可能就是DNA以不同的结构单元的不同连接序列构成了细胞的遗传密码。
该推测使当时的年轻人Watson和Crick着迷于DNA的结构研究，从而提出了他们著名的DNA双螺旋模型，对DNA的复制和编码做出了合理的解释，并建立了中心法则，奠定了现代分子遗传学和分子生物学的基础。
他们因此获得了诺贝尔生理医学奖，并被尊称为分子生物学之父。
但是，生物作为一个复杂有序的开放系统，最重要的是其在不同的环境变化中所做出的各种应答和对生命活动的调节作用。
对于高等动物，特别是人，肠道是一个最大的开放系统，也是机体和外部环境相互应答的最主要的系统。
这其实就是“民以食为天”的道理所在，也应该是食品科学研究的目的所在。
免疫学的不断发展和深入研究，使人认识到了生物机体是如何通过先天免疫和获得性免疫抵御外来入侵者和保持自身稳定的。
可见免疫系统就是机体的“国防”、“公安”和“检察”系统，没有这个系统，机体就很难生存和繁衍。
大量试验证明，动物机体不仅可以精确地通过免疫系统识别“己”和“非己”，从而有效地抵御任何外来人侵者，而且还可以对自身的损伤、衰老、突变和癌变细胞进行及时的清除，从而确保自身的稳定性。
但是，当免疫学家面对食品和营养时，必须考虑这样一个问题：如果食品不能进人机体，就不可能为机体注入一个“负熵流”，机体也就不能生存和发展。
可见，自然界的动物不能没有食品，即使是最原始的腔肠动物也需要通过食品来生存和繁衍。
但是，一旦食品进入机体，机体就会发生免疫排斥反应，机体也不能生存和繁衍。
围绕此问题有两种解释：①食品必须被消化成基本营养物质才能进入机体，例如蛋白质要消化成氨基酸，淀粉类要消化成葡萄糖等和机体一样的基本单位才能进人机体，否则就只能再通过肠道排出体外。
②机体似乎对食物蛋白可以产生所谓的免疫耐受性，因此可以防止食品超敏反应的发生。
但是这个观点也遭到了某些科技人员的怀疑，包括本书作者，因为我们的食品中的蛋白质和各种成分非常复杂，几乎包括了所有的动物、植物和微生物，胃肠道如何辨认它们从而产生耐受性？
另一方面，如果机体真的可以对食物蛋白产生耐受性，那么吃猪肉的人是否可以产生对猪肉的耐受性呢？
如果产生，岂不是我们可以在皮肤烧伤时移植猪的皮肤？
所以很显然，机体是绝不可能允许异己物质进入的。

编辑推荐

《食品免疫论:关于胃肠黏膜免疫和细胞因子网络的科学》共分17个章节，对食品在人类健康和免疫中的关键作用进行了归纳和总结，并系统论证了食品在免疫控制和调节、机体防御以及信号传递中的关键作用。
具体内容包括食源性生物活性因子的发现与研究、先天免疫和抗微生物肽、肠黏膜免疫系统、NF-κB在信号传递中的作用、细胞因子网络-炎症与抗炎平衡、细胞因子网络和中医理论等。
该书可供各大专院校作为教材使用，也可供从事相关工作的人员作为参考用书使用。

第一图书网, tushu007.com

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:http://www.tushu007.com