第一图书网, tushu007.com

<<简明食品毒理学>>

图书基本信息

书名：<<简明食品毒理学>>

13位ISBN编号：9787122063472

10位ISBN编号：712206347X

出版时间：2009-9

出版时间：化学工业出版社

作者：孙震 编

页数：239

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

前言

食品毒理学历来是食品质量与安全专业、食品科学专业及其以食品安全为前提的相关专业的重要学位课程，是一门理论教学和实验技术并重的专业课。
近年来，由于各个院校学科的发展和课程的增多，课程的学时缩短是大势所趋，一些高校的食品毒理学课程的学时仅有20课时左右，现有的教材难以适应教学工作的变化，给教学工作带来了较大的困难。
本书在内容的取舍上注意到食品毒理学的基础性、系统性、应用性和先进性，较好地处理了基础与前沿、传统与现状的关系。
在系统介绍食品毒理学基本概念、原理和方法的基础上将相关学科的最新技术应用到食品毒理学中，使之成为一本为食品质量与安全专业的学生编写的教材，同样也适合于从事食品科学、食品工程、粮油加工、食品检验、卫生检验、外贸商检、畜（水）产加工、兽医卫检和预防医学等相关工作，需要一些毒理学基本知识的读者，亦可作为农业、轻工、生物、医药卫生、环境保护等各学科方向的有关研究人员、研究生、专业技术工作者及食品监督检验和管理人员的参考书。
本书编写人员均为江南大学食品学院具有博士学位的中青年教师，具有本领域教学与科研的丰富经验。
各章节编写分工如下：孙震，第一章（绪论）、第二章、第七章、第十二章（实验）、附录；孙进，第三章、第八章、第九章；孙秀兰，第十章、第十一章；王周平，第五章、第六章；杨静秋（硕士），第四章。
最后由孙震统稿。
限于编写人员的学识和写作水平，加之编写时间仓促，难免存在许多不足之处，恳请广大读者随时提出宝贵意见和建议，以便我们今后改正和进一步完善。

内容概要

本书共分十二章，系统地介绍了毒理学的发展，基本概念，外源性化学物在体内吸收、分布、转化、排泄的基本知识和外源性化学物在体内过程的研究方法；以及它们产生的各种毒效应和影响这些效应的宿主和环境因素及毒物的联合作用；毒物对机体产生毒性的作用机制；详尽地说明了外源化学物的一般毒性、致癌作用、发育毒性与致畸作用及其评价方法；并详细介绍了安全性评价、危险度评价的概念和过程；书中还结合近年来毒理学的理论与实践的一些进展介绍了毒理学研究的新技术。

此外，书中最后还介绍了食品毒理学的主要实验，附录中列出了常用重要毒理学计算用表。

本书是专为食品质量与安全专业的学生编写的教材，同样也适合于从事食品科学、食品工程、粮油加工、食品检验、卫生检验、外贸商检、畜（水）产加工、兽医卫检和预防医学等相关工作，需要一些毒理学基本知识的读者，亦可作为农业、轻工、生物、医药卫生、环境保护等各学科方向的有关研究人员、专业技术工作者及食品监督检验和管理人员的参考书。

<<简明食品毒理学>>

书籍目录

第一章　绪论　第一节　毒理学概述　　一、食品毒理学概念　　二、食品毒理学的任务　　三、毒理学的研究领域　第二节　毒理学发展简史　　一、毒理学的起源和发展　　二、我国食品毒理学的发展　第三节　食品毒理学的研究方法　　一、化学分析法　　二、生物学方法　第四节　食品毒理学实验的原则和局限性　　一、食品毒理学实验的原则　　二、食品毒理学实验的局限性　第五节　食品毒理学发展趋势　　一、食品毒理学实验的趋势　　二、世纪毒理学的发展趋势　　三、实验动物由单一性模型向特征性模型发展　复习思考题第二章　毒理学的基本概念　第一节　毒物、毒性和毒性作用　　一、毒物与中毒　　二、毒性、危险性、安全性　　三、毒作用及其类型　　四、损害作用与非损害作用　　五、靶器官　　六、毒效应谱　　七、生物标志物　第二节　剂量、剂量量（质）反应关系　　一、剂量、量反应与质反应　　二、剂量量（质）反应关系　　三、剂量反应关系曲线　第三节　表示毒性的常用参数　　一、致死剂量　　二、最小有作用剂量　　三、无作用剂量　　四、中毒危险性指标　第四节　安全限值　　一、每日允许摄入量　　二、最高容许残留量　　三、参考剂量（浓度）　　四、基准剂量　复习思考题第三章　外源化学物的生物转运　第一节　概述　第二节　生物转运和生物膜　　一、生物膜　　二、被动吸收　　三、特殊转运　　四、膜动转运　第三节　吸收　　一、经胃肠道吸收　　二、经呼吸道吸收　　三、经皮肤的吸收　第四节　分布　　一、分布的基本概念　　二、外源化学物的器官分布　　三、外源化学物在分布过程中的屏障　　四、外源化学物在组织中的储存　第五节　排泄　　一、经肾脏随同尿液排泄　　二、经肝脏随同胆汁排泄　　三、经肺脏随同呼出气排泄　　四、其他排出途径　复习思考题第四章　外源化学物的生物转化　第一节　概述　　一、生物转化的步骤　　二、生物转化的意义　第二节　Ⅰ相反应的有关酶系　　一、氧化作用酶系　　二、水解酶　第三节　Ⅰ相反应　　一、氧化反应　　二、还原反应　　三、水解反应　……第五章　外源化学物中毒的机理第六章　影响外源化学物毒性作用的因素第七章　一般毒性及其评价方法第八章　外源化学物的特殊毒性第九章　体外试验与新技术在毒理学中的应用第十章　我国食品的安全性评价第十一章　食品中常见的毒性物质第十二章　实验附录参考文献

章节摘录

插图：二，食品毒理学的任务食品毒理学是应用毒理学方法研究食品中可能存在或混入的有毒、有害物质对人体健康的潜在危害及其作用机理的一门学科，包括急性食源性疾病以及具有长期效应的慢性食源性危害。
涉及从食物的生产、加工、运输、储存直至销售的全过程的各个环节，食物生产的工业化和新技术的采用，以及对食物中有害因素的新认识。
所研究的外源化学物，除包括工业品及工业使用的原材料、食品色素与添加剂、农药等传统的物质外，近来又出现了二（口恶）英污染、氯丙醇、丙烯酰胺、疯牛病、兽药（包括激素）残留、霉菌毒素污染等新的毒理学问题。
在食品加工过程中，有时可以形成多种污染物，如烤鸭和烤羊肉串可以产生某些致癌物和致突变物（如多环芳烃和杂环胺等）；腊肉、咸鱼和腌制蔬菜中可以产生致癌物（如亚硝胺）。
另外，还须指出的是维持人类正常生理所必需的营养素，如各种维生素、必需微量元素，甚至脂肪、蛋白质和糖等的过量摄取也可以引发某些毒副作用，尤其是一些微量元素，如锌、硒、锰等。
因此，在食品毒理学领域研究外源化学物的同时，也应研究必需营养素过量摄入所引起的毒性作用。
食品毒理学的作用就是从毒理学的角度，研究食品中可能含有的外源化学物质对食用者的毒作用机理，检验和评价食品（包括食品添加剂）的安全性或安全范围，从而达到确保人类健康的目的。

编辑推荐

《简明食品毒理学》：普通高等教育“十一五”规划教材

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