第一图书网, tushu007.com

<<食品安全与健康>>

图书基本信息

书名：<<食品安全与健康>>

13位ISBN编号：9787501978908

10位ISBN编号：7501978905

出版时间：2011-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：张瑞菊　主编

页数：190

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

<<食品安全与健康>>

内容概要

食品是人仰赖以生存的物质基础，周围各种因素对食品造成的污染，已对人类的健康产生了严重的影响，食品的卫生质量和安全性问题已越来越多地被世人所关注。
本书针对食品安全领域的热点问题，查阅了大量的国内、国外文献资料。
在编写中重点反映当代生活对饮食的污染，饮食的污染对人体健康的危害，以及如何采取防范措施避免或减少食品污染，确保人体健康。
全书共分十章，涉及的内容有食品微生物污染、食源性寄生虫的污染、动物性食品中的毒素、植物中天然有毒物质、金属污染物、农药残留、兽药残留、食品添加剂、食品包装材料等对人体健康的影响。
全书由山东商业职业技术学院张瑞菊副教授主编，山东大学药学院张天民教授主审。
山东福瑞达医药集团公司边玲老师、山东省生物药物研究院杨素珍老师、山东商业职业技术学院蒋秋燕老师、张洪坤老师、张锐昌老师参与编写。
本书可作为公共选修课教材，适合不同层次、不同专业学生的学习，同时也可作为科普读物提高人们日常饮食生活的安全保健意识。

书籍目录

第一章　微生物污染与健康　第一节　概述　　一、微生物污染　　二、微生物污染食品的途径　三、食品的腐败变质　第二节　细菌污染与健康　　一、细菌污染的分类　　二、食品中细菌污染指标　　三、细菌性食物中毒　　四、引起食物中毒常见的致病菌　第三节　霉菌及霉菌素的污染与健康　　一、概述　　二、黄曲霉毒素　　三、镰刀菌毒素　　四、*曲霉毒素A　　五、展青霉素　六、其他霉菌毒素　思考题　参考文献第二章　食源性寄生虫的污染与健康　第一节　概述　　一、食源性寄生虫的分类　　二、食源性寄生虫的危害　第二节　重要的食源性寄生虫　　……第三章　动物性食品中的毒素与健康第四章　植物中天然有毒物质与健康第五章　金属污染物与健康第六章　农药残留与健康第七章　兽药残留与健康第八章　食品添加剂与健康第九章　其他化学性物质与健康第十章　食品包装材料与健康

章节摘录

版权页：插图：（二）微生物引起食品腐败变质的条件食品加工前的原料带有一定数量的微生物，加工过程中及加工后的成品也不可避免地要接触环境中的微生物。
食品被微生物污染后，能否导致腐败变质，以及变质的程度和性质如何，与食品本身的性质、污染微生物的种类和数量以及食品所处的环境等因素有关。
1.食品的基质特性（1）食品的营养成分食品含有蛋白质、糖类、脂质、无机盐、维生素等丰富的营养成分，是微生物的良好培养基，因而微生物污染食品后很容易迅速生长繁殖造成食品变质。
（2）食品的pH各类微生物都有其最适宜的pH范围，大多数细菌最适生长的pH是7.0左右，酵母菌和霉菌生长的pH范围较宽，为1.5～10。
食品pH高低是制约微生物生长，影响食品腐败变质的重要因素之一。
（3）食品的水分水分是微生物生命活动的必要条件，微生物细胞组成不可缺少水，细胞内所进行的各种生物化学反应均以水分为溶媒。
在缺水的环境中，微生物的新陈代谢发生障碍，甚至死亡。
（4）食品的渗透压渗透压与微生物的生命活动有一定关系。

编辑推荐

《食品安全与健康》：高等职业教育教材·高职教材。

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