

<<现代食品安全科学>>

图书基本信息

书名：<<现代食品安全科学>>

13位ISBN编号：9787502541231

10位ISBN编号：7502541233

出版时间：2003-5

出版时间：化学工业出版社

作者：吴永宁

页数：618

字数：981000

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>

## <<现代食品安全科学>>

### 内容概要

本书以现代食品安全科学的观点，全面介绍国内外现代食品安全方面存在的问题、应对策略及法规、科学研究的最新进展，重点是化学性污染和生物性污染的危险性分析及其控制措施，包括危害分析与关键控制点体系（HACCP）。

本书既介绍食源性疾病（包括人兽共患疾病）和食源性危害（食品添加剂、金属污染、亚硝胺、多环芳烃、杂环胺、农药与兽药残留、霉菌毒素和藻类毒素污染、食品本身存在的天然毒素），还重要介绍食品安全领域的热点问题（如疯牛病、大肠杆菌O157：H7、二噁英、氯丙醇、丙烯酰胺、食物过敏、转基因食品、辐照食品等）的现状、产生原因、危害、防治要点、特别突出地利用危险性分析制定食品安全限量标准的过程与重要限量指标，以作为手册供查询使用。

本书可作为从事食品科学和食品卫生教学、科研、管理人员的阅读材料和岗位培训与在职继续教育的学习参考书，也是相关领域的研究生和本科生的学习参考书。

本书也可以为食品生产经营人员和广大食品消费者提供科学咨询和指导。

## <<现代食品安全科学>>

### 作者简介

吴永宁，博士，研究员，博士生导师。

1983年毕业于南京医学院公共卫生专业，1986年、1997年在中国预防医学科学院获营养与食品卫生专业硕士、博士学位。

现任中国疾病预防控制中心营养与食品安全所化学污染监控室主任。

研究领域：食品化学污染物与健康。

目前主持应用HPLC、GC-MS

## 书籍目录

1 概论 1.1 食品安全的定义 1.2 食品安全对公共卫生的挑战 1.3 食品安全的主要问题 2 危险性分析 2.1 定义 2.2 危险性评估 2.3 危险性管理 2.4 危险性分析的应用实例 2.5 展望 3 危害分析与关键控制点系统 3.1 定义 3.2 概念的演变与发展 3.3 基本原理 3.4 HACCP的建立 3.5 应用实例 3.6 展望 4 食品污染总论 4.1 定义与分类 4.2 食品污染监测规划 4.3 化学性污染的预防控制措施 4.4 生物性污染的预防控制措施 4.5 食源性疾病与食品安全 5 农药残留 5.1 概述 5.2 杀虫剂 5.3 杀菌剂 5.4 除草剂 5.5 熏蒸剂 5.6 农药污染食品的途径 5.7 加工、烹调对食品中农药残留的影响 5.8 食品中农药残留管理 6 兽药残留 6.1 概论 6.2 抗微生物药 6.3 抗寄生虫剂 6.4 激素与其他生长促进剂 6.5 控制动物性食品中兽药残留措施 7 重金属与其他微量元素 7.1 概论 7.2 铅的污染 7.3 汞的污染 7.4 镉的污染 7.5 砷的污染 7.6 氟的污染 7.7 其他微量元素允许与限量标准 8 二噁英及其类似物 8.1 概论 8.2 环境污染与食品污染来源 8.3 毒理学 8.4 食品测定方法 8.5 危险性评价 9 多环芳烃 9.1 物理化学性质和分析方法 9.2 环境污染来源与环境中的迁移、分布和转化 9.3 食品污染 9.4 毒理学 9.5 危险性评估 10 硝酸盐、亚硝酸盐与N-亚硝基化合物 10.1 概论 10.2 环境污染与食品污染来源 10.3 毒理学 10.4 危险性评价 11 杂环胺类化合物 11.1 化学性质与分析方法 11.2 食品中杂环胺的污染 11.3 代谢 11.4 毒性 11.5 危险性评估 12 氯丙醇 12.1 概论 12.2 食品污染来源 12.3 毒理学 12.4 食品测定方法 12.5 危险性评价 13 真菌毒素的污染 13.1 概论 13.2 黄曲霉毒素 13.3 杂色曲霉毒素 13.4 赭曲霉毒素A 13.5 展青霉素 13.6 伏马菌素 13.7 玉米赤霉烯酮 13.8 单端孢霉烯族化合物 13.9 食品中真菌毒素的允许限量标准 13.10 减低食品中真菌毒素污染的措施 14 食品的腐败变质与食源性疾病 14.1 控制食品腐败变质的因素 14.2 细菌造成的食源性疾病的预防 14.3 沙门菌病(沙门菌食物中毒) 14.4 肠出血性大肠埃希菌O157:H7感染性疾病 14.5 空肠弯曲菌病 14.6 霍乱 15 植物性食品导致的食源性疾病 15.1 豆类毒素与扁豆中毒以及豆浆中毒 15.2 龙葵素与发芽马铃薯中毒 15.3 芥子苷与甲状腺肿 15.4 氰苷与果仁中毒、木薯中毒 15.5 蔬菜硝酸盐、亚硝酸盐与肠源性紫绀 15.6 有毒蘑菇中毒 15.7 其他有毒植物 16 动物性食品导致的食源性疾病 16.1 人兽共患疾病 16.2 食源性寄生虫病 17 水产品中的生物毒素 17.1 概论 17.2 河豚毒素 17.3 雪卡毒素 17.4 贝类毒素 17.5 蓝藻毒素 18 疯牛病与可传播性海绵状脑病 18.1 概论 18.2 朊蛋白的历史及机理 18.3 可传播性海绵状脑病的分类 18.4 疯牛病与vCJD的关系 18.5 疯牛病造成的危害及潜在的危害 18.6 疯牛病组织的传染性与控制 19 食物过敏 19.1 概论 19.2 肠道防御机制与食物诱发过敏的途径 19.3 食物致敏原 19.4 食物过敏的分类与诊断 19.5 食物过敏的预防与治疗 20 食品添加剂的合理使用 20.1 概述 20.2 定义与基本要求 20.3 分类 20.4 食品添加剂使用范围和毒性 20.5 安全性管理 21 转基因食品安全性 21.1 主要转基因食品 21.2 潜在的食品安全问题 21.3 安全性评估 21.4 GMO的检测方法 21.5 展望 22 辐照食品的安全与卫生 22.1 概论 22.2 辐照射线的类型和辐射线 22.3 辐照的功用 22.4 辐照食品的安全性 23 丙烯酰胺 23.1 概论 23.2 食品中丙烯酰胺的形成和消除 23.3 分析方法 23.4 暴露评估 23.5 危险性评估索引缩略语词汇

<<现代食品安全科学>>

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>