第一图书网, tushu007.com

<<科学与文化系列科普图书食品安全>>

图书基本信息

书名：<<科学与文化系列科普图书食品安全>>

13位ISBN编号：9787552800425

10位ISBN编号：7552800429

出版时间：2012-09-01

出版时间：天津出版传媒集团，天津古籍出版社

作者：赵士辉，李家祥 编

页数：194

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

食品安全是一种公共安全，也是国家安全的一部分。
食品安全是涉及维护民生和社会经济发展的重大问题，并会导致重大的社会政治问题。
从维护民生的角度看，保障食品安全就是避免食源性疾病对人的身体健康造成威胁，维护广大社会公众的身体健康、生命安全、生命质量以及家庭幸福。
当前世界上无论发达国家和发展中国家，都同样面临着严峻的食品安全问题，我国的食品安全事件也是频繁发生。
积极维护食品安全不仅是政府义不容辞的责任，也是广大社会公众的义务。
广大社会公众掌握一些食品安全方面的必要知识，对于促进食品安全有着十分积极的意义。
本书是为了帮助广大社会公众掌握一些食品安全方面的必要知识而编写的图书，结合国内外的情况，其内容不仅包括安全食品的分类与等级、食品添加剂与食品安全、动物源食品的卫生安全、植物源食品的卫生安全、动植物中的天然有毒物质及控制、食品安全可追溯系统的相关技术在加强食品安全管理中的应用、消费者如何利用产品溯源选择安全食品等一些食品安全技术方面的知识，也包括食品安全的社会影响及其治理、我国关于食品安全的主要监管机构及职责以及我国政府的食品安全监管制度建设、消费者监督维权、公民的食品安全教育等方面知识的介绍。
本书作为一本面向大众的社会科学普及读物，其介绍的食品安全知识具有基础性、较为系统性和简洁性的特点，这也是本书的一大特色。

内容概要

《“科学与文化”系列科普图书：食品安全》是为了帮助广大社会公众掌握一些食品安全方面的必要知识而编写的图书，结合国内外的情况，其内容不仅包括安全食品的分类与等级、食品添加剂与食品安全、动物源食品的卫生安全、植物源食品的卫生安全、动植物中的天然有毒物质及控制、食品安全可追溯系统的相关技术在加强食品安全管理中的应用、消费者如何利用产品溯源选择安全食品等一些食品安全技术方面的知识，也包括食品安全的社会影响及其治理、我国关于食品安全的主要监管机构及职责以及我国政府的食品安全监管制度建设、消费者监督维权、公民的食品安全教育等方面知识的介绍。
《“科学与文化”系列科普图书：食品安全》作为一本面向大众的社会科学普及读物，其介绍的食品安全知识具有基础性、较为系统性和简洁性的特点，这也是《“科学与文化”系列科普图书：食品安全》的一大特色。

书籍目录

第一章 食品添加剂与动物植物源食品的安全一、安全食品的分类与等级二、食品安全的社会影响及其治理三、食品添加剂与食品安全四、动物源食品的卫生安全五、植物源食品的卫生安全第二章 影响食品安全的因素及控制一、生物因素对食品安全产生的影响二、化学因素对食品安全的影响及控制三、动植物中的天然有毒物质及控制第三章 产品溯源与食品安全一、产品溯源与食品安全的关系二、产品溯源对食品安全的意义三、食品安全可追溯系统的相关技术四、消费者如何利用产品溯源选择安全食品第四章 行政监管与食品安全一、我国食品安全监管体制的建立与发展二、我国关于食品安全的主要监管机构及职责三、我国政府的食品安全监管制度建设四、我国地方政府食品安全监管的创新五、借鉴国外发达国家食品安全监管的经验第五章 食品行业应该怎样做——食品行业的自律与管理一、食品安全是企业的生命与责任二、生产、流通、消费环节食品安全管理重点三、企业的内部监督与事件应对四、农产品生产加工与食品安全五、行业协会的管理与监督第六章 消费者监督维权与食品安全一、法律赋予消费者的利器一消费者的食品安全监督权与食品安全权二、消费者对食品安全的评价与维权途径三、消费者的食品安全教育后记

章节摘录

食品防腐剂是以食品防腐为目的可防止腐败微生物生长繁殖所使用的一种添加剂。
世界各国所应用的种类不同，美国约有50种，日本有5类共13种，我国目前允许使用的约有30种。
作为防腐剂应具备的基本条件，其一，是与杀菌剂不同，基本上没有杀菌作用而只有抑制微生物生长的作用；其二，是必须毒性较低，对食品的风味基本没有损伤；其三，是使用方法比较容易掌握。
值得注意的是防腐剂的效果不是绝对的，它只对某些食品具有在一定限度内延长贮藏期的作用，并且其防腐效果根据环境pH值的变化有所差异。
此外防腐剂还必须按添加标准使用而不得任意滥用。
常见的食品防腐剂有山梨酸、山梨酸钾及苯甲酸、苯甲酸钠等。
山梨酸通常用于肉、鱼、蛋、禽类制品，它是白色针状粉末或结晶，在冷水中较难溶解，在热水中有3%左右可溶解，易溶于酒精。
它在空气中长时间放置容易氧化并变色。
pH值影响山梨酸的防腐能力，它属于酸性防腐剂，故环境中pH值低时防腐效果显著，pH值越低，防腐能力就越强。
山梨酸及其盐可破坏微生物的脱氢酶，因此能抑制微生物的生长。
山梨酸的抗菌力较弱，但对于霉菌、酵母及好气性菌等微生物有广谱抗菌能力，而对厌氧菌和乳酸菌几乎无效。
对腐败菌浓度在103cfu/mL以下时具有抑菌能力，一次污染和二次污染较严重的情况下，几乎不能发挥作用，故在环境条件不完善或恶劣情况下不适合使用这种添加剂。
山梨酸具有抑制微生物生长的能力而不具有杀菌能力并在加热时容易挥发，故应避免在高温时添加。
……

第一图书网, tushu007.com
<<科学与文化系列科普图书食品安全>>

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