第一图书网, tushu007.com

<<食品安全与毒理学基础>>

图书基本信息

书名：<<食品安全与毒理学基础>>

13位ISBN编号：9787561439814

10位ISBN编号：7561439814

出版时间：2008-4

出版时间：四川大学出版社

作者：李云

页数：330

字数：519000

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

本书编者们遵循理论与实践、基础与应用、理工学与医学相结合的原则，增加了八年来食品安全发展的先进理念及相关知识，取消了陈旧的内容；介绍了食品安全的概念及内涵、食品安全发展现状，增添了部分新内容，如营养素的副作用、饮食行为与食品安全、危害控制等章节；进行了章节调整，使其系统性和连贯性更好。
为了使学生较深入地了解有害物质对人体的作用机制，本教材还介绍了食品毒理学的基本知识。
本教材是为培养医学营养学、营养与食品卫生学和食品质量与安全等专业学生的教科书，同时也可作为卫生检验、预防医学、临床医学、食品相关专业学生的教材。

<<食品安全与毒理学基础>>

书籍目录

第一章 食品安全与卫生概论　一、食品安全与卫生　二、食品中可能存在的有害因素　三、食品中有害因素的基本来源第二章 食品的微生物污染与腐败变质 第一节 食品的细菌污染　一、常见的食品细菌　二、食品中细菌菌相及其食品卫生学意义　三、食品中菌落总数及其食品卫生学意义　四、大肠菌群与肠球菌及其食品卫生学意义 第二节 食品的霉菌及霉菌毒素污染　一、霉菌与霉菌毒素污染概述　二、黄曲霉毒素　三、镰刀菌毒素　四、赭曲霉毒素　五、展青霉素　六、与食品污染关系密切的其他霉菌毒素 第三节 食品腐败变质　一、食品腐败变质的原因　二、食品腐败变质的化学过程　三、食品腐败变质的鉴定指标　四、腐败变质食品的卫生学意义与处理原则 第四节 控制食品腐败变质与食品保藏　一、低温保藏与食品质量　二、高温保藏　三、脱水与干燥保藏　四、提高氢离子浓度保藏　五、提高渗透压保藏　六、添加防腐剂保藏　七、电离辐射保藏第三章 食品的化学性污染及其预防　第一节　有害金属对食品的污染及其预防　一、有害金属污染食品的途径　二、食品中有害金属污染的毒作用特点　三、影响有毒有害金属毒作用强度的因素　四、预防金属毒物污染食品及其对人体的危害的一般措施　五、常见有害金属对食品的污染　第二节　农药对食品的污染及其预防　一、农药污染食品的途径　二、常用农药对食品的污染和毒性　三、贮藏和加工食品对农药残留量的影响　四、控制农药对食品污染的措施　第三节　兽药残留及其控制　一、兽药残留定义及其种类　二、易残留的主要兽药　三、兽药残留的原因　四、兽药残留对人体的危害　五、控制兽药残留的措施　第四节　N一亚硝基化合物对食品的污染及其预防　一、N一亚硝基化合物的分类、结构与理化性质　二、食品中的N一亚硝基化合物的前体物　三、含N一亚硝胺类的主要食品　四、N一亚硝基化合物的合成　五、N一亚硝胺的毒性　六、N一亚硝基化合物与人类健康　七、对N一亚硝基化合物危害的预防措施　第五节　多环芳烃化合物对食品的污染及其预防　一、苯并（a）芘　二、其他多环芳烃化合物　第六节　杂环胺类化合物对食品的污染及其预防　第七节　二*英对食品的污染及其预防　一、二*英的理化性质　二、环境和食品中二*英的来源　三、二*英的毒性　四、预防二*英危害的措施第四章 食品添加剂第五章 食品的物理性污染及其预防第六章 食物中天然的和加工产生的有害物质第七章 营养素的副作用第八章 各类食品卫生及其管理第九章 食源性疾病与食物中毒及其预防第十章 饮食行为与食品安全第十一章 危害控制第十二章 食品卫生监督管理与危害控制第十三章 食品毒理学基础附录

章节摘录

第一章 食品安全与卫生概论《中华人民共和国食品卫生法》（以下简称《食品卫生法》）对“ 食品 ”的法律定义是：食品指各种供人食用或者饮用的成品和原材料以及按照传统既是食品又是药品的物品，但是不包括以治疗为目的的物品。
我国《食品工业基本术语》（GB/T15091～1994）对食品的定义是：可供人类食用或饮用的物质，包括加工食品、半成品和未加工食品，不包括烟草或只作药品用的物质。
人们从各自不同的角度对食品有不同的要求。
人们从卫生保健角度出发，对食品主要着眼于食品是否满足人体营养需要，增进体质，预防病害，保障健康。
为此，对一切食品都提出三个方面的要求：一是食品应该具有其本身特有的色、香、味、形等所谓感官性状；二是无毒无害，保证食用者安全；三是具有各食品应有的营养价值，达到食用者摄取食品的生理需要。
从《食品卫生法》的客体范围来看，食品的定义大大超过以上的范畴。
这些客体包括“ 一切食品，食品添加剂，食品容器、包装材料和食品用工具、设备 ”，以及“ 食品的生产经营场所、设施和有关环境 ”。
因此，从食品卫生立法和管理的角度，广义的食概念还涉及：所生产食品的原材料，食品原材料种植、养殖过程接触的物质和环境，食品中的添加物质，所有直接或间接接触食品的包装材料、设施以及影响食品原有品质的环境。
一、食品安全与卫生食品是人类生存和发展最重要的物质基础。
食品的安全卫生和必要的营养是对食品的基本要求。
因此，《食品卫生法》把“ 保证食品卫生，防止食品污染和有害因素对人体的危害，保障人民身体健康，增强人民体质 ”作为立法宗旨加以明确规定。

编辑推荐

《食品安全与毒理学基础》是为培养医学营养学、营养与食品卫生学和食品质量与安全等专业学生的教科书，同时也可作为卫生检验、预防医学、临床医学、食品相关专业学生的教材。

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