

<<食品安全学>>

图书基本信息

书名：<<食品安全学>>

13位ISBN编号：9787565503108

10位ISBN编号：756550310X

出版时间：2011-7

出版时间：中国农业大学出版社

作者：丁晓霖，春红 主编

页数：313

字数：508000

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>

## <<食品安全学>>

### 内容概要

本书阐述了食品安全的基本概念、食品安全学研究的主要内容、食品安全的发展史；影响食品安全性的生物因素、化学因素等危害因子在食品中的来源以及通过食品对人体健康的影响和预防控制措施；部分食品添加剂存在的安全问题及非法添加物对健康的危害；部分加工食品存在的安全问题；转基因食品的安全性；食物中毒及其预防以及食品质量安全监管与保障体系。

《食品安全学》系统、全面地介绍了食品从农田到餐桌可能存在的安全问题以及防控措施，重点突出，有利于学生对食品安全学课程的学习和掌握。

## &lt;&lt;食品安全学&gt;&gt;

## 书籍目录

## 第1章 绪论

## 1.1 食品安全的基本概念

## 1.1.1 食品安全的定义

## 1.1.2 食品安全学的研究目的和研究内容

## 1.1.3 食品污染分类

## 1.2 食品安全的发展历史和现状

## 1.2.1 食品安全的发展历史

## 1.2.2 食品安全的现状

## 1.2.3 食品安全面临的挑战

## 思考题

## 第2章 生物性污染与食品安全

## 2.1 细菌污染与食品的腐败变质

## 2.1.1 细菌污染对食品安全性的影响

## 2.1.2 食品的腐败变质

## 2.1.3 食品腐败变质的危害和控制措施

## 2.2 霉菌及其毒素的污染与食品安全

## 2.2.1 霉菌及其毒素概述

## 2.2.2 霉菌毒素对食品安全的影响

## 2.3 病毒、寄生虫污染与食品安全

## 2.3.1 病毒污染与食品安全

## 2.3.2 寄生虫与食品安全

## 思考题

## 第3章 农用化学品对食品的污染

## 3.1 氮肥对食品的污染

## 3.1.1 氮肥概述

## 3.1.2 滥用氮肥对农产品的污染

## 3.1.3 滥用氮肥对人体健康的危害

## 3.2 农药残留对食品的污染

## 3.2.1 农药概述

## 3.2.2 食品中残留农药的来源

## 3.2.3 食品中残留农药对健康的危害

## 3.2.4 食品中农药残留的控制

## 3.3 兽药残留对食品的污染

## 3.3.1 兽药残留概述

## 3.3.2 抗菌类药物残留与食品安全

## 3.3.3 激素残留与食品安全

## 3.3.4 其他兽药残留对食品安全的影响

## 思考题

## 第4章 有害元素对食品的污染

## 4.1 有害元素污染食品概况

## 4.1.1 食品中有害元素来源

## 4.1.2 影响有害元素毒性的因素

## 4.2 汞对食品的污染

## 4.2.1 食品中汞的来源

## 4.2.2 食品中汞残留的危害

## &lt;&lt;食品安全学&gt;&gt;

## 4.2.3 食品中汞的允许限量

## 4.3 镉对食品的污染

## 4.3.1 食品中镉的来源

## 4.3.2 食品中镉残留的危害

## 4.3.3 食品中镉的允许限量

## 4.4 铅对食品的污染

## 4.4.1 食品中铅的来源

## 4.4.2 食品铅污染对健康的危害

## 4.4.3 控制食品中铅污染的措施

## 4.5 砷对食品的污染

## 4.5.1 食品中砷的来源

## 4.5.2 食品中砷残留的危害

## 4.5.3 控制食品中砷污染的措施

## 4.6 其他限量元素对食品的污染

## 4.6.1 铬对食品的污染

## 4.6.2 铝对食品的污染

## 思考题

## 第5章 有害有机物对食品的污染

## 5.1 N-亚硝基化合物对食品的污染

## 5.1.1 N-亚硝基化合物的分类

## 5.1.2 食品中N-亚硝基化合物的来源

## 5.1.3 N-亚硝基化合物对健康的危害

## 5.1.4 预防N-亚硝基化合物污染食品的措施

## 5.2 多环芳烃化合物对食品的污染

## 5.2.1 食品中的多环芳烃化合物的来源

## 5.2.2 多环芳烃化合物对健康的危害

## 5.2.3 预防多环芳烃化合物污染食品的措施

## 5.3 杂环胺类化合物对食品的污染

## 5.3.1 食品中杂环胺类化合物的来源

## 5.3.2 杂环胺类化合物对健康的危害

## 5.3.3 预防杂环胺污染食品的措施

## 5.4 丙烯酰胺对食品的污染

## 5.4.1 食品中的丙烯酰胺的来源

## 5.4.2 食品中丙烯酰胺的产生机理

## 5.4.3 丙烯酰胺的毒性

## 5.4.4 预防丙烯酰胺污染食品的措施

## 5.5 氯丙醇对食品的污染

## 5.5.1 食品中氯丙醇的来源

## 5.5.2 氯丙醇对健康的危害

## 5.5.3 预防氯丙醇污染食品的措施

## 5.6 多氯联苯对食品的污染

## 5.6.1 食品中多氯联苯的来源

## 5.6.2 多氯联苯对健康的危害

## 5.6.3 预防多氯联苯污染食品的措施

## 5.7 二噁英对食品的污染

## 5.7.1 食品中二噁英的来源

## 5.7.2 二噁英对健康的危害

## &lt;&lt;食品安全学&gt;&gt;

## 5.7.3 预防二噁英污染食品的措施

## 思考题

## 第6章 食品添加剂与食品安全

## 6.1 食品添加剂概述

## 6.1.1 食品添加剂的定义与分类

## 6.1.2 食品添加剂的使用原则

## 6.1.3 食品添加剂的安全性与管理

## 6.2 安全性较低的食品添加剂与食品安全

## 6.2.1 护色剂对食品安全的影响

## 6.2.2 膨松剂对食品安全的影响

## 6.2.3 漂白剂对食品安全的影响

## 6.3 禁用添加物对食品安全的影响

## 6.3.1 过氧化苯甲酰(benzoyl peroxide , BPO)

## 6.3.2 甲醛与吊白块

## 6.3.3 染料

## 6.3.4 三聚氰胺

## 思考题

## 第7章 加工食品的安全性

## 7.1 油脂和油炸食品的安全问题

## 7.1.1 油脂酸败对健康的影响

## 7.1.2 反式脂肪酸对健康的影响

## 7.1.3 芥子苷和芥酸对健康的影响

## 7.1.4 残留棉酚对健康的影响

## 7.1.5 油炸食品的安全问题

## 7.2 调味品的安全问题

## 7.2.1 酱油的安全问题

## 7.2.2 食醋的安全问题

## 7.2.3 其他调味品的安全问题

## 7.3 酒类的安全性

## 7.3.1 蒸馏酒的安全问题

## 7.3.2 酿造酒的安全问题

## 7.3.3 配制酒的安全问题

## 7.4 辐照食品的安全性

## 7.4.1 辐照加工技术概述

## 7.4.2 辐照食品的安全性及其评价

## 7.5 其他加工食品的安全性

## 7.5.1 肉制品的安全性

## 7.5.2 乳制品的安全性

## 7.5.3 水产品的安全性

## 思考题

## 第8章 转基因食品的安全性

## 8.1 转基因食品概述

## 8.1.1 转基因食品基础

## 8.1.2 转基因技术在食品工业中的应用

## 8.1.3 转基因食品的发展现状与发展趋势

## 8.2 转基因食品潜在的安全问题

## 8.2.1 转基因食品安全问题的由来

## &lt;&lt;食品安全学&gt;&gt;

8.2.2 转基因食品潜在的安全问题

8.2.3 转基因食品安全性的争论

8.3 转基因食品安全性评价

8.3.1 评价转基因食品安全性的基本原则

8.3.2 转基因食品安全性评价的内容

8.3.3 转基因食品安全性评价的方法

8.4 转基因食品的安全管理

8.4.1 国际上转基因食品的安全管理

8.4.2 我国对转基因食品的管理

思考题

第9章 食物中毒及其预防

9.1 食源性疾病与食物中毒

9.1.1 食源性疾病的概念

9.1.2 食物中毒概述

9.2 细菌性食物中毒及其预防

9.2.1 金黄色葡萄球菌食物中毒

9.2.2 沙门氏菌食物中毒

9.2.3 致病性大肠杆菌食物中毒

9.2.4 肉毒梭菌食物中毒

9.2.5 志贺氏菌食物中毒

9.2.6 副溶血性弧菌食物中毒

9.2.7 空肠弯曲杆菌食物中毒

9.2.8 致病性链球菌食物中毒

9.2.9 单核细胞增生李斯特菌食物中毒

9.2.10 其他细菌导致的食物中毒

9.3 有毒动植物食物中毒及其预防

9.3.1 豆类毒素与食物中毒

9.3.2 生物碱糖苷与食物中毒

9.3.3 生氰糖苷与食物中毒

9.3.4 蘑菇毒素与毒蕈中毒

9.3.5 河豚毒素与食物中毒

9.3.6 组胺与食物中毒

9.3.7 贝类毒素与食物中毒

9.3.8 含其他有毒有害成分的食品与食物中毒

9.4 化学性食物中毒及其预防

9.4.1 化学性食物中毒概述

9.4.2 亚硝酸盐食物中毒

9.4.3 砷化合物食物中毒

9.4.4 其他化学品引起的食物中毒

思考题

第10章 食品质量安全监管和保障体系

10.1 食品质量安全监管体系

10.1.1 食品法律法规体系

10.1.2 食品安全标准体系

10.2 食品质量安全认证体系

10.2.1 良好生产规范(GMP)

10.2.2 危害分析与关键点控制(HACCP)

## <<食品安全学>>

10.2.3 ISO 22000 : 2005 《食品安全管理体系——食品链中各类组织的要求》

10.2.4 无公害农产品、绿色食品、有机食品认证

10.2.5 食品生产许可(QS)

思考题

## &lt;&lt;食品安全学&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：插图：1.2.2 食品安全的现状虽然许多国际组织以及大多数国家的政府都十分重视食品安全，也采取了一系列措施保障食品安全，但目前全球的食品安全问题仍然相当严重，特别是随着食品生产的工业化和新技术、新原料的采用，造成食品污染的因素日趋复杂化。

高速发展的工农业带来的环境污染问题波及到食品并引发了一系列严重的食品污染事故。

如2008年2月17日美国加利福尼亚州0.65亿kg（1.43亿磅）没有经过“全面和适当”检验的冷冻牛肉被农业部下令召回，6月21日得克萨斯州多家公司宣布召回怀疑受沙门氏菌污染的辣椒及牛油果，7月2日有38人因食用了怀疑被大肠杆菌污染的牛肉末而出现不适；2010年3月，美国食品和药物管理局发布紧急召回令，要求将大批怀疑被沙门氏菌污染的沙拉酱、土豆片蘸酱、多味汤等食品立即下架，这次召回可能涉及数千种食品，成为美国历史上规模最大的食品召回事件之一。

英国2009年共发生食品安全事件1208起。

2005年2月18日，英国食品标准局发出全球食物安全警告，宣布400多种食品受到苏丹红1号色素污染，必须收回，麦当劳、联合利华、亨氏等国际知名企业的一大批产品也在这批收回名单中；2005年6月5日，英国食品标准局在英国一家知名的超市连锁店出售的鲑鱼体内发现孔雀石绿，欧洲国家所有的食品安全机构都发出了食品安全警报；疯牛病更是使英国损失惨重，自疯牛病大规模暴发以来，英国牛肉被禁止出口，470万头牛被宰杀和销毁等，总共损失将近60亿英镑。

2000年比利时二噁英污染事件发生后，成千上万吨比利时生产的蛋、禽肉、猪肉、牛肉、奶制品被回收或销毁，食品工业的直接损失达13亿美元，由于未能及时公布鸡肉污染情况，令大量污染食品流入市场，比利时卫生部长和农业部长在各方压力下被迫辞职，政府在随后的全国立法选举中惨败，首相率政府集体辞职。

这次食品安全事故不仅使比利时在经济上受到严重冲击，还影响到消费者对政府的信任，同时，对社会稳定和国家安全也构成一定程度的威胁。

此外，日本在1996年有6000多人先后发生了出血性大肠埃希氏菌O157：H7食物中毒，11人死亡；上万人受到葡萄球菌肠毒素导致的雪印牛奶中毒事件的影响。



## <<食品安全学>>

### 编辑推荐

《食品安全学》：为进一步适应食品安全相关专业的教学要求，丁晓雯和柳春红组织编写了本教材《食品安全学》，主要供食品质量与安全、食品科学与工程以及其他食品类专业（如食品包装专业、食品生物技术专业）的本科生学习使用。

教材共分10章，系统、全面地介绍了食品从农田到餐桌可能存在的安全问题以及防控措施，重点突出，有利于学生对食品安全学课程的学习和掌握。

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>