

<<食品安全与质量控制>>

图书基本信息

书名：<<食品安全与质量控制>>

13位ISBN编号：9787122021878

10位ISBN编号：7122021874

出版时间：2008-4

出版时间：化学工业出版社

作者：朱明 编

页数：235

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>

<<食品安全与质量控制>>

内容概要

《食品安全与质量控制》分别以“质量控制”为题，介绍了“从农田到餐桌”的全流程食品安全控制，在收集和研究国外有关食品安全法规及管理方面资料的基础上，结合中国目前食品安全的现状 & 监管体系，总结近年来的生产、科研、教学成果，重点阐述了如下内容：我国食品安全问题的应对和控制策略；食品原料的质量控制；食品加工过程的质量控制；食品生产、经营场地的安全控制；食品安全的管理认证；以及粮油等七大类食品中三十余种有害成分或添加剂的快速检测和分析技术。

《食品安全与质量控制》适合从事食品科学与工程、食品安全与质量控制专业的教学、科研、生产、经营和管理等各人员阅读和参考。

亦适合食品企业技术管理人员和品控人员、技术工人，质量检验、商品检验等部门工作人员参考使用。

。

<<食品安全与质量控制>>

书籍目录

第一章 质量控制在食品安全中的地位与作用第一节 食品安全概述一、食品安全的基本概念二、影响食品安全的主要因素三、我国食品质量安全的现状四、食品质量安全的影响第二节 食品安全质量控制模式一、发达国家食品安全质量控制模式二、我国食品安全的应对策略与解决原则三、质量控制在食品安全中的地位与作用四、理想的食品质量控制模式参考文献第二章 食品原料的安全控制第一节 农产品原料对食品安全的影响一、农用化学物二、转基因农产品三、天然毒素第二节 农产品生产环境与食品安全一、生产环境对食品安全的影响二、产地环境的监测与选择第三节 农产品原料安全的对策与方法一、土壤、水体、大气污染的防治二、降低农兽药残留参考文献第三章 食品加工与流通中的质量与安全控制第一节 食品加工过程中的质量与安全控制一、食品原料中有害物质的主要来源二、加工工艺过程中产生的有害物质和控制三、HACCP是保证加工食品质量和安全最有效的管理体系第二节 水产品加工制造过程中的质量与安全控制一、美国对水产和水产品的管理二、欧盟对水产和水产品的管理三、中国对水产品生产加工企业的要求第三节 肉制品加工制造过程中的质量与安全控制一、肉类产品的初级生产二、屠宰加工企业的基本要求三、宰前、宰后的检验和加工过程中的卫生要求四、美国和欧盟对肉制品的管理第四节 果蔬汁加工制造过程中的质量与安全控制一、原辅料的质量控制二、果蔬汁加工厂的基本要求第五节 速冻蔬菜和脱水蔬菜加工制造过程中的质量与安全控制一、原辅料的质量控制二、速冻蔬菜和脱水蔬菜加工厂的基本要求第六节 罐头食品加工制造过程中的质量与安全控制一、原料和辅料要求二、灭菌工艺和参数第七节 食品加工包装的质量与安全控制一、包装材料存在的安全问题二、包装过程中的质量与安全控制三、出口欧美有关食品包装安全的要求四、食品包装材料的选择第八节 食品储运过程中的质量与安全控制一、运输过程中质量与安全控制二、储存过程中质量与安全控制参考文献第四章 食品添加剂的质量与安全控制第五章 食品生产场地的卫生标准第六章 食品安全的管理认证第七章 食品安全及化学分析与快速分析技术第八章 食品安全的仪器分析技术及应用

<<食品安全与质量控制>>

章节摘录

第一章 质量控制在食品安全中的地位与作用 第一节 食品安全概述 一、食品安全的基本概念 食品是维持人体生命活动不可缺少的物质。

随着社会的发展，人们对食物的需求已不仅仅是为了简单满足自身的生存，而是为了人类食用得更安全、更健康与更方便。

今天，人们对食品的选择标准已发生了很大的变化，大多数消费者首先考虑的是食品的安全、卫生和营养价值，其次才是食品的色香味形等感官指标以及食品的功能性和便利性，当然，食品的价格也是大多数工薪者考虑的因素。

大多数国家食品安全法规对食品安全的界定是：食品是安全的，食品是有营养的，食品是能促进健康的。

其中食品的安全性是食品必须具备的基本要素。

食品安全直接关系到消费者的安全，安全性是任何食品的首要要素。

食品的安全性是指食品在消费时没有受到任何有害的化学物质、生物以及放射性物质的污染等。

而食品污染是指一些有毒、有害物质进入正常食品的过程，食品从原料的生长环境、种植、培育到收获或饲养、捕捞到屠宰，以及加工、运输、储藏、销售到使用的整个过程中的每一个环节，都有可能被有害有毒物质污染，从而使食品的营养价值和卫生质量降低，可能对人体造成各种不同程度的急性或慢性的伤害。

二、影响食品安全的主要因素 危害食品安全的因素是复杂的，从生产、加工到最终消费，食品要经过多个环节，在各个环节中以及各个环节之间都会出现诸多因素可能导致食品安全问题。

归纳起来，导致食品不安全的因素主要有以下几个方面。

<<食品安全与质量控制>>

编辑推荐

本书分别介绍了质量控制在食品安全中的地位与作用，食品原料的安全控制，食品加工与制造过程中的质量与安全控制，食品添加剂的正确使用，食品包装材料的质量控制，食品生产场地的安全与卫生标准，食品安全的管理认证，食品安全的快速检测技术和仪器分析技术。

本书在总结近年来的生产、科研、教学成果的基础上，广泛收集和研究了国内外有关食品安全问题的资料，并结合食品安全生产的实际，对现代食品安全与质量控制技术作了较详细的阐述。

本书适合从事食品科学与工程、食品安全与质量控制专业的教学、科研、生产、经营和管理等各人员阅读和参考；亦适合食品企业技术管理人员和品控人员、技术工人，质量检验、商品检验等部门工作人员参考使用。

<<食品安全与质量控制>>

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>