

## <<肉制品加工技术>>

### 图书基本信息

书名：<<肉制品加工技术>>

13位ISBN编号：9787122025685

10位ISBN编号：7122025683

出版时间：2008-8

出版时间：化学工业出版社

作者：蔡花真，张德广 编

页数：247

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>

## <<肉制品加工技术>>

### 内容概要

本书是“高职高专食品类‘十一五’规划教材”的一个分册。

全书共分七章四大模块。

第一模块为食品安全方面的基础知识，详细介绍了食品安全的评价方法、影响食品安全的因素。

第二模块是食品质量管理与控制技术及其应用，重点介绍了食品质量管理体系ISO 9000族、ISO 22000质量管理体系以及GMP、SSOP在食品企业中的应用和QS认证制度及奥运食品的管理。

第三模块为食品质量的设计，包括质量教育与质量意识、质量控制的工具与常用方法、食品质量的设计等。

第四模块为国际、国内有关食品法规与标准的解读。

本书理论结合实际，全书围绕食品安全这根主线展开，根据高职高专学生的特点，内容上突出实用性，力求简单明了，将不易理解的理论以案例的形式体现出来。

本书搜集和吸纳了国内外食品安全与质量控制的最新研究成果和管理理念，体现了新颖性。

本书可作为高职高专院校食品类专业、农产品类专业学生的教学用书，也可作为食品工业的研究人员及食品加工企业的管理人员、操作人员及质检人员的参考用书。

## &lt;&lt;肉制品加工技术&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 绪论一、基本概念二、食品安全的形成与发展三、国际、国内食品安全的现状和食品安全的现实意义四、食品质量与安全研究的主要内容和研究热点五、本教材的内容与学习方法本章小结思考与练习第二章 食品安全性的评价第一节 食品毒理学原理一、食品毒理学和毒物二、剂量?反应关系三、食品中毒物的体内过程第二节 食品毒理学评价一、毒理学评价的重要意义二、毒理学评价的原则三、试验前的准备四、毒理学评价试验项目和试验内容五、毒理学评价中需注意的问题第三节 食品的危险性分析一、危险性评估二、危险性管理三、危险性信息交流四、危险性分析应用实例本章小结思考与练习第三章 食品安全性影响因素第一节 生物因素对食品安全性的影响一、食品的细菌性污染与影响二、食品的霉菌污染与影响三、食品的病毒污染与影响第二节 化学因素对食品安全性的影响一、农药对食品安全性的影响二、兽药对食品安全性的影响三、食品加工过程中产生的有害物质对食品安全性的影响四、有害化学元素对食品安全性的影响五、食品添加剂对食品安全性的影响六、动植物中天然有害物质对食品安全性的影响七、食品容器和包装材料对食品安全性的影响第三节 新技术对食品安全性的影响一、转基因食品的安全性二、辐照食品的安全性三、欧姆加热食品的安全性本章小结思考与练习第四章 食品质量管理与安全控制技术第一节 ISO 质量管理体系一、ISO 族标准简介及其实施的现实意义二、ISO : 标准的基本内容三、ISO : 核心标准及其理解第二节 食品安全控制技术的基础一、良好操作规范(GMP)二、卫生标准操作程序(SSOP)三、危害分析与关键控制点(HACCP)第三节 ISO 食品安全管理体系一、ISO 食品安全管理体系概述二、ISO : 核心标准介绍第四节 食品质量安全(QS)市场准入制度一、QS市场准入制度简介二、QS对食品企业管理提出的要求三、QS取证工作第五节 其他食品质量安全控制技术一、国家食品监督制度(国家抽查制度)二、奥运食品安全追溯系统本章小结思考与练习第五章 食品质量控制技术的应用第一节 各类食品质量控制一、熟肉制品安全控制关键技术二、乳制品安全控制关键技术三、水产食品安全控制关键技术四、果汁和果汁饮料安全控制关键技术五、饮用水安全控制关键技术六、保健食品安全控制关键技术第二节 食品生产操作规范与质量控制一、与食品生产操作有关的企业规范、标准二、食品生产操作相关的规范、标准之间的联系三、质量控制四、国内食品行业推行HACCP体系的必要性五、基于HACCP的食品安全控制的管理模式本章小结思考与练习第六章 食品质量控制与设计第一节 质量教育与质量意识一、质量文化与质量意识二、质量文化中的经典理念第二节 食品质量控制一、质量控制的工具与常用方法二、质量诊断与改进第三节 食品质量设计一、设计过程与产品开发二、过程设计三、质量设计管理本章小结思考与练习第七章 食品法规及食品标准第一节 食品法规体系一、我国食品法律、法规体系二、国际食品法规第二节 食品标准一、标准与标准化的概念二、标准的分类三、国际食品标准体系四、我国的食品标准体系五、食品标准的制定六、食品标准的实施本章小结思考与练习参考文献

## &lt;&lt;肉制品加工技术&gt;&gt;

## 章节摘录

第一章 绪论 学习目标 1. 了解国内、国际食品安全的现状，掌握食品安全与质量控制所研究的主要内容和研究方法。

2. 掌握食品、食品安全、食品卫生、食品质量、食源性疾病的概念；理解食品安全与食品卫生的相互关系。

3. 掌握并能够分析影响食品安全的主要因素。

食品是人类赖以生存的物质基础，应当具有营养价值、安全性和应有的色、香、味。

有史以来，人们一直寻找和追求安全且富有营养的美味佳肴，然而，自然界一直存在着有毒有害物质，时刻都有可能混入食品，危及人们的健康与生命安全，特别是近代工农业发展对环境的破坏和污染，使这种情形变得更加严峻。

环境污染是人类面临的最大生存危机之一，废水、废气、废渣对环境的污染与损害日趋严重，给食品原料的生产和食品加工带来不良影响。

农业上大量施用化肥、农药使得食品中残留量超过人体能够承受的限度；畜牧业中滥用兽药和饲料添加剂；食品工业中大量使用食品添加剂；放射性污染发生的危险性；水污染导致水产品的污染现象日趋严重，严重威胁和损害人体健康。

同时，随着食品生产和人们生活的现代化，食品的生产规模日益扩大，人们对食品的消费方式逐渐向社会化转变，从而使食品安全事件的影响范围逐渐扩大，近几年由于食品安全问题造成的全球性食品恐慌事件足以说明了这一点。

“国以民为本，民以食为天，食以安为先”。

这十五字古训道出了食品安全的极端重要性。

食品质量安全状况是一个国家经济发展水平和人民生活质量的重要标志。

随着经济的全球化，世界各国之间食品贸易日益增加，食品安全也就成为影响国家农业和食品工业竞争力的关键因素。

一、基本概念 1. 食品 《国际食品贸易中的道德法规》(CAC/RCP20-1979)中对食品

(food)定义为：“任何旨在人类消费的物质，无论是加工的、半加工的，还是原料，其中包括饮料、泡泡糖，以及在制造、加工和处理食品过程中所使用的任何物质”。

这里的“任何物质”是指与食品有关的所有物品都应纳入食品的范畴。

《中华人民共和国食品卫生法》第54条对食品定义为：“各种供人食用或饮用的成品和原料，以及按照传统既是食品又是药品的物品，但不包括以治疗为目的的物品”。

从《食品卫生法》调整的客体范围来看，大大超过了这个定义的范畴，这些客体包括“一切食品，食品容器、食品包装材料，食品添加剂和食品用工具、设备”。

## <<肉制品加工技术>>

### 编辑推荐

《高职高专"十一五"规划教材·食品安全与质量控制》可作为高职高专院校食品类专业、农产品类专业学生的教学用书，也可作为食品工业的研究人员及食品加工企业的管理人员、操作人员及质检人员的参考用书。

<<肉制品加工技术>>

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>