

<<食品安全化学污染防治>>

图书基本信息

书名：<<食品安全化学污染防治>>

13位ISBN编号：9787122042385

10位ISBN编号：7122042383

出版时间：2009-2

出版时间：化学工业出版社

作者：孙秀兰，姚卫蓉 主编

页数：230

字数：298000

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>

<<食品安全化学污染防治>>

前言

随着现代生活水平的提高，人们对食品的要求也从数量型转向质量型，人们不仅要求食品营养丰富，更需要食品安全和卫生。

人们首先考虑的是食品的安全和营养价值，其次是食品的色香味形等感官指标，安全性已成为消费者选择食品的首要因素。

所谓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污染、物理污染或微生物污染，也没有受到放射性污染或转基因污染。

目前，食品安全已成为世界范围内广泛关注的问题，无论是在发达国家，还是在发展中国家，食品安全都表现得同样突出和严峻。

近年来，我国也屡屡发生食品污染和食品中毒事件。

由于环境污染对农产品的影响、食品添加剂的不合理使用、转基因食品的出现，以及食源性疾病的蔓延，食品安全问题从来没有像现在这样严重。

食品安全问题已经远远超出了食物本身，而成为一个关系到社会、经济和政治的国际问题。

我国自20世纪90年代以来，相继颁布了《中华人民共和国食品卫生法》等有关保障食品卫生质量的法律法规，有关部门也发布了一系列相关的规定和管理办法。

这些法规、条例和办法的实施对我国食品安全起到了一定的保障作用。

但是，我国的食品安全水平与发达国家相比还存在不少差距：如法律法规和标准体系不健全，关键检测技术与设备落后，危险性评估控制技术未广泛采用，新产品安全性评估欠缺等。

由于目前市场上缺乏现代食品安全相关关键技术方面较为系统和全面的系列图书，在化学工业出版社的鼓励和支持下，江南大学（原无锡轻工业大学）、华南理工大学、中国人民解放军101医院等一批从事食品安全与营养卫生工作的中青年科研人员，编写了这套《食品安全丛书》。

本丛书立足于国内食品安全现状和基础，借鉴了国际食品工业安全控制方面的最新成果和经验，针对食品安全问题发生和控制的环节，以及不同读者人群的需求，力求简单明了地介绍了现代食品安全所涉及各个方面。

本丛书主要包括以下几个分册的内容：《食品安全与化学污染防治》，主要介绍食品中农药和兽药残留的监督与控制，食品工业中化学添加剂的安全管理，环境污染对食品安全的影响与防治等；《食品安全与生物污染防治》，主要介绍微生物对食品安全的影响，食源性疾病的防治，转基因食品的安全性等；《食品安全与质量控制》，目前我国对食品安全的管理仍然把重点放在对终产品的监督上，这是一种事后的管理行为，而国际通行的做法是对整个生产过程实施安全管理，并将重点前移，因此主要介绍“从农田到餐桌”全过程食品安全管理的方法和措施；《食品安全与膳食模式》，由于食品安全不仅是食品生产者和管理者的责任，广大消费者也直接参与其中，因此主要介绍食品营养与健康，食品安全与膳食结构模式等；《食品安全与国际贸易》，食品安全不仅影响本国的经济贸易，而且对世界经济贸易产生影响，因此主要介绍国际食品安全的法规政策，以及如何建立中国的食品安全体系等。

考虑到本丛书的学科跨度大，涉及领域广，加之读者的专业各有不同，本书尽量用通俗易懂的语言对目前食品安全的各种关键技术进行全面的介绍。

我们希望，本丛书对食品企业管理人员、科研人员以及营销人员，相关专业的高等院校师生乃至普通消费者都有一定的参考价值。

由于现代食品安全的研究发展很快，作者在编写过程中参考和引用了大量国内外资料，因篇幅所限，只能列出主要的参考文献，在此特向所有被引用文献的作者和相关研究者致以敬意。

由于编著者学识有限，加上时间仓促，书中难免有误，敬请广大读者指正和赐教。

<<食品安全化学污染防治>>

内容概要

本书详细介绍了食品中的农药残留、兽药残留、环境有机和无机污染物、包装物中有害迁移物等的来源，及其在食品中的含量，对人体可能造成的危害，消除或将其减至最低限量的方法。同时从食品安全风险评估、食品中污染物含量的精准分析以及食品中污染物的监督管理等层面，详细介绍了食品中污染物的防治方法、步骤和预期结果。

同时本书还介绍了新技术在食品污染物分析中的应用。

本书结构严谨，信息资料新颖，既有理论知识的介绍，又有编者实际工作经验的总结。本书既是一本有关食品污染物分析控制的入门读物，又可供从事食品生产、开发的企事业单位从事食品生产、质量控制的科技与管理人员使用，也可供食品科学专业的大专院校师生参考。

<<食品安全化学污染防治>>

书籍目录

第一章 绪论 一、天然毒素 二、持久性环境污染物 三、加工中产生的污染物 四、农药残留
五、兽药残留 六、包装迁移物 七、控制措施 上篇 典型污染物及其危害控制 第二章 真菌
毒素 第一节 概述 一、真菌毒素分类 二、真菌毒素的危害 第二节 真菌毒素
对机体的影响 一、对动物的影响 二、对人类的影响 三、真菌毒素的风险评估
第三节 真菌毒素的控制及分析方法 一、收获收割前的控制 二、收割后的控制
三、化学方法控制真菌毒素 四、从污染的原料中消除真菌毒素 五、分析方式 第
四节 HACCP体系在减少真菌毒素方面的应用 第五节 农产品原料中真菌毒素的控制 第六
节 展望 第三章 食品中的环境有机污染物 第一节 研究对象的选择 第二节 多环芳烃
一、食品中多环芳烃的污染来源 二、多环芳烃的毒性 三、多环芳烃对人类的影
响 四、多环芳烃的分析检测 第三节 二(口恶)英和多氯联苯 一、二?英和多氯联
苯的污染来源 二、PCDDs和PCDFs的毒性当量 三、PCDDs和PCDFs的生物毒性 四
、消费者对PCDDs和PCDFs的摄入现状 五、PCDDs和PCDFs的检测方法 第四节 含氯烃类
一、含氯芳香族化合物 二、含氯脂肪族化合物 第五节 邻苯二甲酸酯类 第六
节 内分泌干扰物 一、雌激素的种类与活性 二、人工合成的雌激素类似物 三、
植物雌激素 四、食品中的雌激素 五、雌激素的饮食摄入量 六、外源性雌激素对
人体健康的影响 七、外来雌激素的测定 八、外来雌激素的控制现状 第四章 食品中
的无机污染物 第一节 概述 一、无机污染物的定义 二、食品中无机污染物的种类
三、食品中无机污染物的来源 四、食品中无机污染物对人体健康的影响 五、预
防食品无机污染的措施 六、食品无机污染物膳食摄入量的研究方法 第二节 金属和非金
属污染物 一、铅 二、镉 三、砷 四、汞 五、锡 六、铝
七、铜 八、其他元素 第三节 硝酸盐和亚硝酸盐 一、食物中的硝酸盐 二
、亚硝酸盐在食品中的现状 第五章 农药残留 第六章 兽药残留 第七章 食品包装材料
中的化学迁移下篇 食品化学污染物的分析与风险评估 第八章 食品中化学污染物的风险性分析
第九章 食品污染物的新型分析方法 第十章 食品污染物分析中的生物鉴定参考文献

<<食品安全化学污染防治>>

章节摘录

第一章 绪论在农业生产过程中，多种化学合成制剂的使用，大量工业废水（未处理或未达标的）的任意排放，诸如此类因素最终导致食品中出现化学污染物。

这些化学污染物包括重金属、真菌毒素、农药残留、兽药残留和环境中的微量农药原体、有毒代谢物、降解物和杂质等，它们都会对人类健康产生威胁。

随着近年来诸多食品安全事件的发生，这些化学污染物引起了人们越来越多的关注。

越来越多的研究机构开展了这些方面的研究，国内很多高校也陆续开设了食品安全专业，培养这方面的专门人才。

食品中的化学污染物具有以下主要特点：不是有意被加入食品中的；在食品生产中，污染可以在其中一个或多个生产阶段产生；消费者如果食用一定量的这些物质，可能会致病。

其中第一点就把食品中的化学污染物与其他化学物质区分开来，如食品中的维生素与添加剂，因此本书不涉及食品添加剂和营养补充剂。

本书所述的污染物，依次为天然毒素、环境污染物、农药残留、兽药残留以及包装污染物等。

化学污染可能在食品链的各个阶段产生，为了确保消费者和食品生产者的利益，在食品生产及消费的各个阶段都必须对化学污染物加以注意。

一、天然毒素天然存在的有毒物质有三种类型：微生物毒素；植物毒素；动物体内的毒素。

第一种类型包括由霉菌和细菌产生的毒素，如黄曲霉毒素等。

第二种类型包括大量的食源性植物，如豆类中的植物血球凝集素，竹笋、苹果、杏、梨、樱桃、桃、梅子等水果的种子及果核中的生氰葡萄糖苷，鲜金针菇中的秋水仙碱，青色、发芽、腐烂的马铃薯中的茄碱等。

第三种类型则主要是水生动物摄食藻类后在体内积累的毒素，如蓝藻毒素、腰鞭毛虫藻类毒素等。

<<食品安全化学污染防治>>

编辑推荐

《食品安全化学污染防治》详细讲解食品中各种化学污染物，特别是包装物中有害迁移物的来源、含量、危害。以及将其消除或减至最低限量的方法；并重点介绍上述污染物的分析和控制方法，以及食品安全风险评估和食品污染的最新生物鉴定技术。

<<食品安全化学污染防治>>

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>