

<<现代绿色食品管理与生产技术>>

图书基本信息

书名：<<现代绿色食品管理与生产技术>>

13位ISBN编号：9787122065858

10位ISBN编号：7122065855

出版时间：2009-9

出版时间：杨富民 化学工业出版社 (2009-09出版)

作者：杨富民 编

页数：219

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>

<<现代绿色食品管理与生产技术>>

前言

在崇尚自然、回归自然的现代社会，人们对食品的要求不仅注重量，更注重质。

食品质量与安全关系到人类健康，受到了全球广泛关注。

绿色食品是遵循可持续发展原则，按照特定的生产方式生产，经专门机构认证并许可使用绿色食品标志的无污染、安全、优质的营养类食品。

发展绿色食品对于保护农业生态环境、提高农产品质量、保证食品安全、增进人类健康、增加从业者收入、提高农产品国际市场竞争力都具有重要的现实意义。

绿色食品的兴起，为科学发展观创造了一个可持续的农业和食品生产管理体系，其快速发展和在农业和食品业中的广泛应用，创造了一个崇高的理性产业。

《现代绿色食品管理与生产技术》综合农业科学、生态科学、环境科学、管理科学等知识，对绿色食品从土地到餐桌的每个环节中的相关规定、标准以及具体生产技术进行了较为详尽的论述，其章节主要是根据绿色食品管理和技术框架来确定的，全书共分八章，涉及的主要内容为绿色食品发展概况、绿色食品产地环境选择及评价、绿色食品国家标准与体系、种植业绿色食品生产技术、养殖业绿色食品生产技术、绿色食品加工、绿色食品包装和贮运技术、绿色食品检测与安全控制等。

本书绪论部分由杨富民编写，第一、四章由王婧编写，第二、五、六章由张珍编写，第三、八章及附录部分由邵威平编写，第七章由曾凯芳编写。

本书适合农业、轻工等有关大中专院校作为教材使用，也可供从事绿色食品生产、加工、贸易以及质量管理等人员参考。

绿色食品以全新的模式和理念正在迅速发展，许多内容还需要在实践中不断探索和完善。

由于编者水平有限，书中难免存在疏漏和不妥之处，恳请广大读者批评指正。

<<现代绿色食品管理与生产技术>>

内容概要

《现代绿色食品管理与生产技术》根据当前人们对绿色食品生产及应用的实际需要，详细介绍了现代绿色食品的概念、标志、特征、发展现状和趋势，绿色食品产地环境选择及评价，绿色食品的认证与管理，绿色食品的国家标准与体系，种植业和养殖业绿色食品的生产技术，绿色食品的加工、包装和运输技术，以及绿色食品编号的分类规则等内容，言简意赅，系统性强。

《现代绿色食品管理与生产技术》可作为大中专院校食品科学与工程、食品质量与安全、农学、畜牧等专业的教材，也可作为绿色食品生产、加工、贸易及质量管理人员的参考书。

书籍目录

绪论第一节 绿色食品概念、标志及其特征一、绿色食品概念二、绿色食品特征第二节 绿色食品发展的背景和必然性一、绿色食品发展的国际背景二、绿色食品发展的国内背景第三节 开发绿色食品的意义一、开发绿色食品是我国农业和农村发展的需要二、绿色食品生产开创了一个产业三、绿色食品是解决食品安全的重要途径四、绿色食品是对农产品品质的提升第四节 绿色食品、有机食品和无公害食品一、绿色食品和无公害食品、有机食品的共同点二、绿色食品和无公害食品、有机食品的不同点第五节 我国绿色食品发展现状及其趋势一、我国绿色食品发展的基本历程二、我国绿色食品产业的发展现状三、我国绿色食品产业的发展前景第一章 绿色食品产地环境选择及评价第一节 绿色食品产地的选择与环境质量监测一、绿色食品产地的选择二、绿色食品产地环境质量监测第二节 绿色食品产地环境质量评价与评价报告的编写一、绿色食品产地环境质量评价二、评价报告的编写三、评价报告撰写格式第二章 绿色食品的认证与管理第一节 绿色食品的申报认证一、绿色食品认证申请程序二、申请人资格三、申请表格填写及实地考察第二节 绿色食品标志的使用与管理一、绿色食品标志图形二、绿色食品商标的注册范围三、绿色食品标志的使用和管理第三节 绿色食品国家管理机构及职能一、中国绿色食品发展中心二、绿色食品全国各地的委托管理机构三、绿色食品定点环境监测机构及其职能四、绿色食品产品质量检测机构及其职能五、中国绿色食品协会第四节 绿色食品生产基地认证与管理一、认定、建设绿色食品基地的目的和意义二、绿色食品基地标准三、绿色食品基地的申报与管理四、绿色食品基地的管理第三章 绿色食品国家标准与体系第一节 标准化概述一、标准的涵义和作用二、标准化的涵义和目的三、标准的分级四、标准的分类第二节 绿色食品标准制定一、绿色食品标准的概念二、制定绿色食品标准的依据三、制定绿色食品标准的基本原则四、绿色食品标准的作用五、绿色食品管理体系的特点第三节 绿色食品标准体系的构成一、绿色食品产地环境质量标准二、绿色食品生产技术标准三、绿色食品产品标准四、绿色食品包装标签标准五、绿色食品贮藏、运输标准六、绿色食品其他相关标准第四章 种植业绿色食品的生产技术第一节 绿色食品的栽培技术一、绿色食品种植的宏观要求二、绿色食品种植生产的技术措施第二节 绿色食品生产的肥料使用技术一、绿色食品种植生产允许使用的肥料种类及其特点二、绿色食品生产中肥料使用的基本原则三、绿色食品种植业生产中肥料使用技术第三节 绿色食品生产的农药使用技术一、绿色食品生产中允许使用的农药种类二、绿色食品生产中农药使用原则三、绿色食品种植生产中农药使用技术四、严格控制农药残留量及其危害五、产品采收要坚持遵守农药安全间隔期六、农作物药害、防治及补救措施第四节 绿色食品生产中的病虫草害生态控制技术一、生物防治技术二、农业措施防治技术三、物理及机械防治技术第五章 养殖业绿色食品生产技术第一节 绿色食品养殖场建设一、绿色食品畜禽饲养场的选择与建设二、绿色食品水产品养殖区的选择第二节 绿色食品养殖业饲料生产技术一、养殖业饲料的选择二、日粮配合三、反刍家畜饲料利用技术第三节 绿色养殖业饲料添加剂、兽药、渔药使用技术一、绿色饲料添加剂的品种及其应用二、动物养殖中药物残留与控制第四节 绿色食品现代家畜、家禽养殖技术一、畜禽品种的选择二、影响绿色食品畜禽产品生产的因素三、畜禽规模养殖户绿色畜产品生产技术四、专业化、规模化畜禽养殖场绿色畜产品生产技术要点第五节 绿色食品水产品的养殖技术一、绿色水产品生产技术规范二、绿色水产养殖技术措施第六章 绿色食品加工第一节 绿色食品加工概述一、我国食品加工业发展重点二、发展绿色食品加工业的意义三、绿色食品加工业存在的问题四、绿色食品加工的基本原则五、绿色食品加工的基本原理第二节 绿色食品加工厂基本要求一、绿色食品企业厂(场)址选择二、建筑设计及卫生要求三、绿色食品贮存第三节 绿色食品加工工艺要求一、绿色食品加工原料的选择二、绿色食品加工工艺要求三、高新技术在绿色食品加工工艺中应用四、绿色食品生产企业加工设备要求第四节 绿色食品食品添加剂使用技术一、食品添加剂的种类二、食品添加剂的安全性问题三、绿色食品添加剂的使用技术第五节 绿色食品产品质量要求一、绿色食品产品标准二、绿色食品产品质量要求第六节 绿色食品加工产品质量控制一、国际环境管理标准——ISO二、企业内部环境质量控制三、质量管理体系四、绿色食品企业管理第七章 绿色食品的包装和贮运技术第一节 绿色食品果蔬的采收与分级一、绿色食品果蔬的采收二、绿色食品果蔬的分级第二节 现代绿色食品包装技术一、食品包装材料二、绿色食品包装应具备的条件三、果蔬类食品的包装四、成品分割肉的包装第三节 现代绿色食品贮藏与保鲜技术一、绿色食品贮藏要求二、绿色食品保鲜技术三、绿色食品贮存管理实例第四节 绿

<<现代绿色食品管理与生产技术>>

色食品的运输技术一、绿色食品运输的基本要求二、绿色食品运输工具和设备第八章 绿色食品检测与安全控制第一节 绿色食品产品检测技术一、绿色食品产品检测二、绿色食品产品质量的现代检测技术第二节 绿色食品安全控制一、食品安全及其重要性二、国外食品安全控制三、我国绿色食品安全体系的发展附录绿色食品编号分类规则绿色食品标准目录参考文献

章节摘录

插图：第一章 绿色食品产地环境选择及评价第一节 绿色食品产地的选择与环境质量监测
绿色食品产地是指绿色食品初级产品或产品原料的生长地。

产品或产品原料产地的农业生态环境质量状况是影响绿色食品产品质量的最基本因素之一。

农业环境受到污染、破坏，就会影响到农产品的数量和质量，进而影响到人类的生存和发展。

环境监测是判断绿色食品产地环境质量是否符合绿色食品生态环境标准的主要依据。

绿色食品标准规定：产品或产品原料产地必须符合绿色食品生态环境质量标准。

绿色食品产地的生态环境主要包括大气、水体、土壤等因子。

因此，开发绿色食品生产地，应对产地的立地条件进行宏观、感官和经验上的预测、考察；对其生态环境包括土、水、气应经过严格的调查研究及监测，证明其附近没有污染源，今后也不会产生新污染

。

一、绿色食品产地的选择
绿色食品产地的选择和确定要经过一系列科学的勘查、测试程序，最后与国家要求标准进行全面考核并申报批准才能最后落实。

绿色食品产地的生态环境主要包括大气、水、土壤等环境。

绿色食品产地应选择在空气清新、水质纯净、土壤未受污染、农业生态环境质量良好的地区，应尽量避开繁华都市、工业区和交通要道。

边远省区、农村农业生态环境相对良好，是绿色食品产地的首要选择。

城市郊区受城市污染较轻或未受污染，农业生态环境现状较好，也是绿色食品产地选择的理想区域。

<<现代绿色食品管理与生产技术>>

编辑推荐

《现代绿色食品管理与生产技术》由化学工业出版社出版。

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>