第一图书网, tushu007.com

<<食品安全分析与检测技术>>

图书基本信息

书名：<<食品安全分析与检测技术>>

13位ISBN编号：9787122073716

10位ISBN编号：7122073718

出版时间：2010-9

出版时间：化学工业

作者：谢增鸿 编

页数：233

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

内容概要

本书的编写是在国家“十五”重大科技专项——食品安全关键技术应用的综合示范（2001BA804A26）、“十一五”国家科技支撑项目——畜禽及其制品安全生产的质量控制技术研究（2006BAK02A21）、福建省科技厅重点项目——食品中重要激素残留的整体柱电色谱-电化学检测技术研究（2007Y0022）等项目的资助下完成。
该书详细收集、分类和梳理了国内外有关食品安全问题和关键监测技术的研究，从农药污染监控、兽药污染监控、毒素残留分析、食品添加剂分析等多方面入手，系统阐述了当前食品安全存在的危害因素和相关领域监测技术的发展及趋势，力求与实际食品安全分析应用相结合，为食品安全监督管理部门、检验部门、食品生产加工企业以及其他食品安全从业者提供相关的理论基础和技术参考，也希望能够为相关部门食品安全质量控制提供有益的技术借鉴。
本书可应用于轻工、农业、医学、环境保护、化工等行业，适合教学、科研、技术管理及生产等领域的工作人员使用；对需要了解食品中不安全物质的特性及检测和防护技术的广大读者，也具有一定参考价值。

书籍目录

第一章 绪论 第一节 食品安全定义 第二节 食品安全危害的种类 一、生物性危害 二、化学性危害 三、物理性危害 四、转基因食品的危害 第三节 现状分析与面临的挑战 一、国际食品安全形势 二、国内食品安全的主要问题 三、研究进展与挑战 第四节 关键技术研究与综合示范 参考文献第二章 农药污染 第一节 概述 一、农药残留的有关概念 二、农药的分类 三、各类农药简介 第二节 食品中农药残留的来源与途径 一、农药的富集和残留 二、食品中农药残留来源与途径 第三节 食品中农药残留毒性与限量 一、农药残留的毒性与危害 二、农药残留限量标准 第四节 控制食品中农药残留的措施 参考文献第三章 兽药污染 第一节 概述 一、国内外动物性食品安全问题的现状 二、兽药残留的相关概念及兽药残留的种类 第二节 食品中兽药残留的原因、来源与途径 一、产生兽药残留的主要原因 二、动物性食品中兽药残留的主要来源和途径 第三节 食品中兽药残留毒性与限量 一、兽药残留的危害 二、兽药残留的毒性与限量 第四节 控制食品中兽药残留的措施 一、兽药残留的控制 二、避免兽药残留的措施 参考文献第四章 毒素残留管理 第一节 细菌毒素 一、食品中细菌污染的途径 二、细菌污染对食品的危害 三、食品中常见的污染细菌 第二节 真菌毒素 一、真菌毒素的种类 二、真菌毒素生长环境及其食物中毒特点 三、防止真菌毒素污染的措施 四、食品中典型的真菌毒素 第三节 河豚毒素 一、来源与分布 二、结构与性质 三、毒性 四、生物活性 五、中毒症状 六、致病机理 七、救治 八、防治措施 第四节 藻类毒素 一、麻痹性贝类毒素 二、腹泻性贝类毒素 三、神经性贝类毒素 四、记忆丧失性贝类毒素 五、西加鱼毒 参考文献第五章 食品添加剂的用途与毒性 第一节 概述 一、食品添加剂的定义 二、食品添加剂的分类 第二节 我国的食品添加剂存在的问题和发展方向 一、存在的问题 二、发展方向 三、控制措施 参考文献第六章 农药残留检测与样品前处理技术 第一节 概述 一、理化分析法 二、生物分析法 第二节 常用的农药残留分析样品前处理技术 一、提取方法 二、净化方法 三、浓缩方法 四、新发展的样品前处理技术 第三节 目前中国农药残留分析常用的检测技术 一、色谱技术 二、电化学方法 第四节 农药残留量检测新技术 一、超临界流体色谱 二、毛细管电泳联用技术 三、其他色谱分析新技术 四、免疫分析技术 五、直接光谱分析技术 六、传感器技术 七、酶抑制技术 参考文献第七章 兽药残留检测技术 第一节 样品前处理与常用检测方法 一、样品前处理技术 二、衍生化技术 三、兽药残留分析方法 四、实用方法举例 第二节 兽药残留检测新技术 一、CharmⅡ检测 二、分子印迹技术 参考文献第八章 生物毒素的分析技术 第一节 细菌内毒素的分析 一、家兔检测法 二、气相色谱和质谱联用检测方法 三、《中国药典》(年版)细菌内毒素检查法 第二节 真菌毒素的分析 一、提取 二、分离纯化 三、测定 第三节 河豚毒素的分析 一、生物测定法 二、免疫化学测定法 三、理化分析法 第四节 贝类毒素的分析 一、生物检测法 二、免疫分析法 三、受体结合检测法 四、细胞毒性/细胞培养检测法 五、化学分析法 六、贝类毒素测定的标准方法 参考文献 第九章 食品添加剂的检测 第一节 食品添加剂的检测方法进展 一、防腐剂和甜味剂的检测 二、着色剂(色素)的检测 三、抗氧化剂的检测 四、香料的检测 五、增味剂的检测 六、其他食品添加剂的检测 第二节 测定方法示例 一、液相色谱-质谱联用检测食品中苯甲酸、山梨酸、糖精钠 二、离子对反相HPLC法同时测定糖精钠和种防腐剂 三、气相色谱法测定食品中山梨酸和苯甲酸的含量 四、淋洗液发生器离子色谱抑制电导法测定种甜味剂 五、食品中种合成色素HPLC测定方法 六、季铵滤柱-HPLC法同时测定食品中种合成色素 七、油脂中种抗氧化剂的反相高效液相色谱法分离和测定 八、毛细管气相色谱法测定食品中多种抗氧化剂残留 九、′-肌苷酸二钠和′-鸟苷酸二钠的离子色谱法测定 十、单柱离子色谱法同时分析食品中酸度调节剂和无机阴离子 十一、HPLC法同时测定食品中酒石酸、苹果酸、乳酸、乙酸、柠檬酸、延胡索酸、琥珀酸 十二、高效毛细管电泳法短时内同时测咖啡因、山梨酸、苯甲酸、糖精的含量 十三、固相萃取-高效液相色谱法测定种常见食品添加剂 十四、高效液相色谱法同时测定酱油或饮料中的种防腐剂和种甜味剂 十五、胶束电动毛细管色谱法同时测定食品饮料中的种添加剂 十六、毛细管电泳法分离测定食品中的山梨酸、苯甲酸、糖精 参考文献第十章 毛细管电色谱技术在食品安全检测中的应用 第一节 CEC联用技术 一、pCEC-AD联用技术 二、pCEC-CL联用技术 三、pCEC-ECL联用技术 第二节 pCEC在食品安全中的应用 一、pCEC分析兽药残留 二、pCEC分析农药残留 三、pCEC分析食用色素残留 参考文献

第一图书网, tushu007.com

编辑推荐

《食品安全分析与检测技术》共分十章，介绍了农药污染、兽药污染、毒素残留管理、食品添加剂的用途与毒性、农药残留检测与样品前处理技术、兽药残留检测技术、生物毒素的分析技术、食品添加剂的分析以及毛细管电色谱技术在食品安全中的应用等内容，同时对影响食品安全性的各种因素及食品污染物的限量标准和检测方法等进行了介绍，力求与实际食品安全分析应用相结合，为食品安全监督管理部门、检验部门、食品生产加工企业以及其他食品安全从业者提供相关的理论基础和技术参考，也希望能够为相关部门食品安全质量控制提供有益的技术借鉴。

第一图书网, tushu007.com

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