

<<食品安全导论>>

图书基本信息

书名：<<食品安全导论>>

13位ISBN编号：9787303139705

10位ISBN编号：7303139702

出版时间：2012-5

出版时间：北京师范大学出版社

作者：傅维，王芄 编

页数：310

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>

## <<食品安全导论>>

### 内容概要

《高等职业教育“十二五”规划教材：食品安全导论》内容丰富，概述了与食品安全有关的科学问题，从不同的角度对食品安全性问题进行了较为详尽的阐述。  
具体内容包括：绪论、食品的生物性危害、食品的化学性危害等。

## 书籍目录

第1章 绪论1.1 食品安全学的基本概念1.2 影响食品安全性的因素1.2.1 微生物、寄生虫、生物毒素等生物性污染1.2.2 环境污染1.2.3 农药、兽药等化学性污染1.2.4 食品添加剂污染1.2.5 食品加工、储存过程中产生的污染1.2.6 包装材料对食品的污染1.3 食品危害的概念与类别1.3.1 生物性危害1.3.2 化学性危害1.3.3 物理性危害1.4 国内外食品安全概况1.4.1 国际上主要食品安全事件及现状1.4.2 我国食品安全面临的主要问题1.5 我国食品安全展望第2章 食品的生物性危害2.1 食品中生物性污染的来源、途径及食品的腐败变质2.1.1 食品中生物性污染的来源与途径2.1.2 食品的腐败变质实训1 空气中微生物的检验实训2 油脂过氧化值的测定思考题2.2 细菌对食品安全性的影响2.2.1 食品细菌污染的途径与危害2.2.2 食品中常见的污染细菌2.2.3 食品细菌污染的检验及其食品卫生学意义实训3 自来水中细菌菌落总数的测定实训4 大肠菌群的测定思考题2.3 霉菌对食品安全性的影响2.3.1 概述2.3.2 霉菌的危害和主要的霉菌种类2.3.3 黄曲霉毒素2.3.4 其他霉菌毒素实训5 霉菌计数实训6 用薄层层析法测定食品中的黄曲霉毒素思考题2.4 病毒对食品安全性的影响2.4.1 病毒对食品的污染2.4.2 食品中常见的污染病毒实训7 禽流感病毒的消毒思考题2.5 寄生虫对食品安全性的影响2.5.1 概述2.5.2 食品中的寄生虫实训8 5种常见寄生虫的形态观察实训9 囊虫病猪肉(米猪肉)的识别思考题第3章 食品的化学性危害3.1 农药及农药残留对食品安全性的影响3.1.1 农药及其分类3.1.2 农药残留3.1.3 常见的几种农药实训10 气相色谱法测定稻米中敌百虫的残留量思考题3.2 兽药残留对食品安全性的影响3.2.1 兽药的定义及分类3.2.2 兽药残留及其危害3.2.3 兽药残留对人体的危害3.2.4 动物性食品中兽药残留的监测与管理实训11 畜禽肉中土霉素、四环素、金霉素的测定实训12 动物性食品中瘦肉精的测定思考题3.3 重金属元素对食品安全性的影响3.3.1 重金属概述3.3.2 汞3.3.3 铅3.3.4 砷3.3.5 镉3.3.6 铊实训13 食品中镉的检测——火焰原子吸收分光光度法思考题3.4 食品储存与加工过程中形成的有害物质3.4.1 N-亚硝基化合物对食品的污染3.4.2 多环芳烃化合物3.4.3 食品的杂环胺类化合物污染3.4.4 二恶英对食品的污染实训14 食品中N-亚硝胺类的测定实训15 食品中苯并芘的测定实训16 牛肉中杂环胺的检查思考题3.5 食品添加剂对食品安全性的影响3.5.1 食品添加剂概述3.5.2 常见的食品添加剂实训17 常见食品添加剂的测定思考题3.6 包装材料和容器的安全性3.6.1 塑料制品的安全性3.6.2 橡胶材料的安全性3.6.3 食品包装纸的安全性3.6.4 陶瓷、搪瓷及其他包装材料的安全性实训18 包装材料的安全性检测思考题第4章 食品中的毒性物质4.1 含天然有毒物质的植物4.1.1 植物天然毒素的定义4.1.2 植物性食品中天然毒素的化学分类4.1.3 植物性食品中天然毒素的分布4.1.4 常见植物性食品的中毒实训19 马铃薯中龙葵素的测定思考题4.2 含天然有毒物质的动物4.2.1 含有毒物质的动物组织器官4.2.2 含天然毒素的海洋鱼类4.2.3 贝类4.2.4 海参类4.2.5 蟾蜍4.2.6 斑蝥实训20 鱼体中组胺的测定思考题第5章 食品标准与安全性评价5.1 食品标准与标准化5.1.1 标准与标准化5.1.2 我国的食品标准5.1.3 食品安全标准体系思考题5.2 食品质量管理体系5.2.1 ISO9000质量管理与质量保证5.2.2 良好操作规范5.2.3 卫生标准操作程序5.2.4 HACCF体系与食品安全实训21 午餐肉罐头的HACCP计划编制实训22 食品企业通用卫生规范的编制思考题5.3 食品安全性评价5.3.1 食品安全性评价概述5.3.2 食品安全性毒理学评价的基本概念5.3.3 食品安全性评价的范围5.3.4 毒理学安全性评价的程序实训23 动物实验的一般操作技术实训24 亚硝酸盐的急性毒性观察思考题附录A 中华人民共和国国家标准附录B 食品动物禁用的兽药及其他化合物清单附录C 食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂名单附录D 食品企业通用卫生规范的编制要求附录E 食品安全性毒理学评价程序附录F 食品毒理学实验室操作规范参考文献

编辑推荐

《高等职业教育“十二五”规划教材：食品安全导论》内容丰富，概述了与食品安全有关的科学问题，从不同的角度对食品安全性问题进行了较为详尽的阐述。

具体内容包括：第1章介绍了食品安全学的基本概念、影响食品安全性的因素、食品危害的概念与类别、国内外食品安全概况、我国食品安全展望等问题；第2章介绍了生物性污染对食品安全性的影响，其中介绍了细菌、霉菌、病毒、寄生虫对食品的污染及对人体的危害；第3章介绍了化学性污染对食品安全性的影响，主要介绍了与日常生活息息相关的农药、兽药、重金属、添加剂、包装材料对食品的污染及对人体的损害作用，以及在生产、贮存等过程中产生的化学物质对人体的危害；在第4章中主要介绍了含天然有毒物质的动植物；第5章主要介绍了与食品安全有关的概念、定义，如标准的定义与分级、ISO9000体系、GMP体系、HACCP体系等，并对食品安全性评价进行了详尽的介绍。

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>