

<<安全食品微生物学>>

图书基本信息

书名：<<安全食品微生物学>>

13位ISBN编号：9787501955374

10位ISBN编号：7501955379

出版时间：2007-1

出版时间：中国轻工业

作者：福赛思

页数：261

译者：李卫华

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>

<<安全食品微生物学>>

内容概要

食品安全是一个世界瞩目的全球性问题，涉及政治稳定、经济繁荣、人类健康和种族繁衍。随着食品贸易全球化的进一步深入，食品安全问题也必将成为各国政府和民众关注的焦点。因此，不断学习和借鉴发达国家的先进技术和经验，加强对国内外食品安全管理知识和管理手段的学习十分必要。

本书是中国轻工业出版社“国外现代食品科技系列”中的一本，原书自首次出版以来畅销不衰。书中既有较为系统的食品微生物理论知识，又有实际应用实例。为适应社会形势，本书力求覆盖更宽、更新的范围，强调了对食物链上所有环节的有效控制，介绍了对原料、加工过程和成品的传统的控制方法，也对预测微生物学、危害分析和关键控制点（HACCP）、微生物风险评估及食品安全目标等新的食品安全管理手段进行了综述，同时还提供了最新的网络资源和信息。

本书在国外被作为本科生和研究生的教材使用，也可以作为食品企业和食品微生物工作者的参考书。

<<安全食品微生物学>>

书籍目录

1 安全食品概述1.1 什么是安全食品1.2 卫生食品的生产1.3 功能食品2 基础知识2.1 微生物界2.2 细菌的细胞结构2.3 微生物生长周期2.4 死亡动力学2.5 影响微生物生长的因素2.6 防腐剂2.7 微生物的应激反应2.8 预测模型3 食源性疾病3.1 食物中毒的规模3.2 公众消费对食品加工的影响3.3 食品中病原体的检测3.4 食物中毒的控制3.5 监控计划3.6 食物中毒的原因3.7 人类消化道中的微生物群3.8 细菌毒素的作用机制3.9 食源性病原体的毒力因子4 食品中的微生物4.1 腐败微生物4.2 货架期指示剂4.3 食品保存方法和货架期的延长4.4 发酵食品4.5 生命前体、初始生命体和合成生命体4.6 细菌生物被膜5 引发食物中毒的微生物5.1 指示菌5.2 食源性病原体：细菌5.3 食源性病原体：病毒5.4 海鲜和贝类中毒5.5 食源性病原体：真核生物5.6 真菌毒素5.7 新出现的和不常见的食源性病原体6 检测方法6.1 序6.2 传统方法6.3 快速方法6.4 快速一步检测法6.5 特定检测方法6.6 确认方案7 食品安全管理手段7.1 世界食品贸易中的微生物安全7.2 国际贸易中食品的危害管理7.3 危害分析和关键控制点 (HACCP) 7.4 HACCP概述7.5 微生物标准和HACCP7.6 微生物危害及其控制7.7 HACCF ' 计划7.8 卫生标准操作规范 (SSOPs) 7.9 良好操作规范 (GMP) 和良好卫生规范 (GHP) 7.10 质量体系7.11 全面质量管理 (TQM) 7.12 ISO 9000系列标准8 微生物标准8.1 国际食品微生物标准委员会8.2 指导微生物标准建立并实施的食品法典总则8.3 抽样方案8.4 计量抽样方案8.5 计数抽样方案8.6 原理8.7 微生物限量8.8 抽样方案应用实例8.9 已实施的微生物标准8.10 即食食品公共健康准则 (英国) 9 微生物风险评估9.1 风险评估 (RA) 9.2 风险管理9.3 风险交流9.4 食品安全目标9.5 微生物风险评估 (MRA) 的应用10 规则和权威机构10.1 食品的国际贸易规则10.2 食品法典委员会10.3 卫生与植物卫生措施 (sPS)、技术性贸易壁垒 (TBT) 和世界卫生组织 (WHO) 10.4 美国的食品管理机构10.5 欧盟联合立法10.6 食品安全机构词汇和术语附录 万维网上的食品安全资源参考文献索引

<<安全食品微生物学>>

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>