

<<食品化学安全，第1卷，污染物>>

图书基本信息

书名：<<食品化学安全，第1卷，污染物>>

13位ISBN编号：9787501973576

10位ISBN编号：7501973571

出版时间：2010-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：沃森 等

页数：222

字数：340000

译者：吴永宁 等

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>

<<食品化学安全，第1卷，污染物>>

内容概要

食品安全特别是食品化学安全，日益成为人们关注的焦点。

食品污染物有广义和狭义之分。

在国际食品法典委员会（CAC）中，污染物的狭义定义为“一种非人为地添加于食品中的，但由于生产（包括田间农作、动物饲养和兽医治疗）、产品加工、准备、处理、包装、运输或储存等过程，或因环境污染而存在于食品中的物质”。

<<食品化学安全, 第1卷, 污染物>>

书籍目录

- 1 概述 1.1 背景 1.2 农药 1.3 兽药 1.4 环境中稳定存在的化学物质 1.5 加工污染物 1.6 直接接触食品的材料和物品中的迁移物 1.7 天然毒素 1.8 控制措施 1.9 当今和未来发展趋势 1.10 致谢
- 参考文献第一部分 分析方法 2 风险分析 2.1 引言 2.2 食品供应链中的危害识别 2.3 剂量-反应特征描述 2.4 暴露分析 2.5 风险评估 2.6 风险管理的方法 2.7 风险分析的未来发展趋势 2.8 其他信息和建议来源 参考文献 3 分析方法: 质量控制和选择 3.1 引言 3.2 法规要求 3.3 食品标准局(FSA)的监测要求 3.4 实验室认证和质量控制 3.5 能力验证测试 3.6 分析方法 3.7 污染物标准化分析方法 3.8 分析方法的发展方向 参考文献 附录: 食品化学监测工作中需要的分析质量保证承担人信息 4 分子印迹传感器在污染物分析中的应用 4.1 引言 4.2 基于分子印迹聚合物的分析技术原理 4.3 基于MIP传感器的研制和应用 4.4 污染物的分析实例 4.5 未来展望 4.6 其他的信息资料和建议来源 4.7 致谢 参考文献 5 生物检测在污染物分析中的应用 5.1 引言 5.2 二恶英和DR-CALUX生物检测 5.3 生物检测法在其他类型化合物中的应用 5.4 未来展望 5.5 致谢 参考文献第二部分 特定污染物 6 兽药残留 6.1 引言 6.2 英国兽药产品控制 6.3 兽药中常用的化学物质 6.4 兽药残留监测 6.5 兽药监测中使用的分析方法 6.6 英国兽药残留监测结果(1998) 6.7 食品中兽药残留对人体健康的潜在影响 6.8 英国食品中兽药残留相关的现实问题 6.9 总结 参考文献 7 食品中的无机污染物 7.1 引言 7.2 金属和类金属 7.3 硝酸盐与亚硝酸盐 参考文献 8 食品中的环境有机污染物 8.1 引言 8.2 芳香烃 8.3 多环芳烃 8.4 二恶英和多氯联苯 8.5 氯化烃 8.6 邻苯二甲酸酯 8.7 内分泌干扰物 参考文献 9 食品包装材料的化学迁移 9.1 引言 9.2 化学迁移及主要控制因素 9.3 食品包装中构成潜在风险的化学物质的来源和范围 9.4 健康问题研究 9.5 管理情况 9.6 迁移检测 9.7 实例研究 推荐读物 10 农药 10.1 引言 10.2 监测食品中的农药 10.3 高风险人群 10.4 英国的农药监控 10.5 英国农药监控计划的发现 10.6 人体暴露监测 10.7 我们是否该禁用农药? 参考文献 11 真菌毒素 11.1 引言 11.2 真菌毒素对健康的影响 11.3 分析方法 11.4 采用HACCP体系减少真菌毒素的存在 11.5 真菌毒素的预防和控制 11.6 总结及未来展望 参考文献第三部分 法规参考文献

章节摘录

近年来, 关于食品中化学污染物的科学知识大量增加。

就在几年之前我还写到: “食品中化学污染物的研究还是一门相对新兴的科学”, 从那时起这一学科领域便不断地发展, 而且在全世界已经成为食品安全法规审查中确定的内容。

本书的第12 - 14章将展开介绍这方面的最新进展。

第2 - 5章详细介绍稳步发展的化学污染物的检测、监控和管理的实用方法。

中间章节(第6 - 11章)回顾和总结不同类型化学污染物的情况。

食品中能够发现的主要化学污染物具有以下共同特点: 它们都不是被有意加入食品中的;

污染可以在食品生产的某个或多个环节发生; 如果消费者摄入了足够量的污染物就会发病。

其中, 第一条是将食品中的其他化学物质, 如食品中的维生素和添加剂, 与化学污染物相区别。

化学污染物的潜在污染来源广泛, 尤其与具有控制作用并被广泛使用的化学物质有关, 如农药与兽药。

为了保护消费者和工人, 除非已知在某些环节上不会发生特定化学物质的污染, 否则就必须在食品生产的每一个环节给予认真对待。

我们了解食品中的大部分化学物质残留, 例如应用于食品生产过程中的农药和兽药。

如果该产品含有作为指导性应用的化学物质, 那么生产这些化学物质的公司一般都要求向权威许可部门证明这些化学物质在食品中的残留水平是安全的。

这一要求产生了大量的信息, 有一些目前已向公众公开。

尽管我们已经对真菌产生的毒素(真菌毒素)进行了大量的研究, 但对于食品中天然存在的毒素还是知之甚少。

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>