

<<水产品安全性>>

图书基本信息

书名：<<水产品安全性>>

13位ISBN编号：9787501976423

10位ISBN编号：7501976422

出版时间：2010-8

出版时间：中国轻工业出版社

作者：林洪 主编

页数：325

字数：517000

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>

## <<水产品安全性>>

### 内容概要

水产品是人们餐桌上越来越常见的食品，其蛋白质含量高、脂肪含量低、风味佳等特点被现代消费者所青睐。

随着水产品消费量的快速增长，水产品的安全性也受到公众和媒体越来越多的关注，近几年水产品安全性事件屡被曝光，除了不法商户违心地生产以外，人们对水产品这个特别的食品还是缺乏一些安全性方面的基本了解，因此本书作者组织几位从事水产品安全性研究的同仁一起编写了这本书，希望对水产品的安全性起到积极的技术保障与促进的作用。

全书涵盖了水产品安全性的化学、生物等风险因子，生产与加工，检验与评价，法律与标准，管理与控制以及从渔场到餐桌一条完整的餐饮消费链内容。

其中的大部分内容都是近几年的最新研究成果，具有较强的时代特点。

## &lt;&lt;水产品安全性&gt;&gt;

## 书籍目录

绪论第一章 水产品中化学污染物 第一节 概述 第二节 农药残留 第三节 渔药残留 第四节 金属和其他无机物 第五节 有机物及其他化学品第二章 水产品中生物污染物 第一节 概述 第二节 微生物和病毒 第三节 寄生虫 第四节 转基因生物第三章 水产品内在危害物 第一节 过敏原 第二节 营养成分的安全性 第三节 甲醛 第四节 毒素第四章 渔业生产技术与水产品安全性 第一节 养殖品种与养殖环境 第二节 养殖用药 第三节 渔用饲料第五章 水产品加工的安全性 第一节 概论 第二节 水产品加工原料的安全性 第三节 水产品加工厂用水的安全性 第四节 水产品加工厂设计与设备的安全性 第五节 水产品贮藏的安全性 第六节 水产品辐照的安全性 第七节 水产品保鲜、腌制和烟熏的安全性 第八节 食品添加剂的安全性第六章 水产品理化指标检验方法 第一节 水产品鲜度的检验方法 第二节 水产品中食品添加剂的检验方法 第三节 水产品中重金属的检验方法 第四节 水产品中农药、渔药残留量的检验方法 第五节 水产品中多氯联苯的检验方法 第六节 水产品中苯并(a)芘的检验方法 第七节 水产品中生物毒素的检验方法 第八节 水产品中二 英的测定 第九节 水产品中过敏原的检测第七章 水产品生物安全指标检验方法 第一节 细菌的检验方法 第二节 真菌的检验方法 第三节 寄生虫的检验方法 第四节 病毒的检验方法第八章 水产品安全性评价 第一节 概述 第二节 评价程序 第三节 水产品毒理学评价的内容和方法 第四节 水产品中有害成分的毒理学评价 第五节 水产品安全性风险评估 第六节 转基因水产品的安全性评价第九章 餐饮业中的水产品安全性 第一节 水产品餐饮加工原辅料的安全性 第二节 水产品运输与暂养的安全性 第三节 水产品餐饮加工企业设计与设备的安全性 第四节 HACCP在餐饮业的应用及餐饮业的认证评估方法第十章 水产品质量安全法规、标准与管理 第一节 水产品质量安全法规 第二节 标准、标准化与水产品标准体系第十一章 水产品质量管理与控制体系 第一节 HIACCP、GMP与SSOP 第二节 ISO系列与可追溯体系 第三节 食品防护体系 第四节 水产品质量认证附录 附录1 《食品卫生通则》[国际食品法典CAC/RCP1-1969, Rev.3(1997)] 附录2 《水产及水产品操作规范》(草案)术语部分(CAC标准) 附录3 水产品加工质量管理规范(SC/T 3009-1999) 附录4 无公害水产品标准目录 附录5 水产养殖允许用药名录 附录6 中国水产品污染物残留限量指标 附录7 英文缩略语表参考文献

## <<水产品安全性>>

### 章节摘录

插图：3.水分水既是微生物繁殖的基质，又可促进酶的活性，从而可以加速微生物的生长繁殖，因此含水量较多（约16%以上）的食品容易发生霉变，含水较多的油脂容易引起酸败。

（三）水产品本身因素水产品在收获后的一定时间内，其所含酶类继续进行某些生化过程，可引起食品成分的分解、食品组织溃破和细胞膜破裂，为微生物的广泛侵入与繁殖提供条件，因而能促进食品的腐败变质。

水产品营养成分和含水分多少、酸碱度和渗透压的大小等，对水产品中微生物增殖速度、细菌的组成等有重要影响，进而决定水产品的耐藏或易腐及腐败变质的进程和特征。

富含蛋白质的水产品，常以各种腐败菌为优势菌，并以蛋白质腐败为其基本特征。

三、水产品鲜度的感官鉴定在加工前，对于鲜度的鉴别是十分必要的，这不仅影响到加工品的卫生安全，与营养、风味也密切相关。

对鲜度的鉴别一般以人的感官为主，辅以化学和微生物学方面的测定。

不同水产品其鲜度的感觉不同，以鱼类来说，一般以人的感觉来判断鱼鳃、鱼眼的状态、鱼肉的松紧程度，鱼皮上和鳃中所分泌黏液的色泽、气味和横断面的色泽作为基本标志。

<<水产品安全性>>

编辑推荐

《水产品安全性(第2版)》：普通高等教育“十一五”国家级规划教材

<<水产品安全性>>

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>