

<<有机农业与食品安全>>

图书基本信息

书名：<<有机农业与食品安全>>

13位ISBN编号：9787502591656

10位ISBN编号：7502591656

出版时间：2006-9

出版时间：化学工业

作者：陈声明

页数：217

字数：347000

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>

<<有机农业与食品安全>>

内容概要

本书密切联系当前食品安全与可持续发展的社会主题，将有机农业、有机食品与食品安全等有关农业环境保护与人类健康等问题紧密结合在一起，上篇主要介绍了有机农业概念、发展有机农业的意义与目标、有机农业的哲学思想、有机农业与传统农业及生态农业的区别、有机农业的起源与发展、有机食品的定义和发展、有机食品生产的技术规范。

下篇介绍了影响食品安全性的因素及质量管理，食品微生物、化学性、物理性污染及其预防，食品添加剂的卫生和安全，粮豆、蔬菜等各种食品的卫生及食品安全，食物中毒及其预防，食物中毒的调查处理。

本书内容翔实，可作为有关高等院校的食品专业、农林专业、环保和生态专业教科书以及生物技术专业的选修课教材。

<<有机农业与食品安全>>

书籍目录

- 上篇 有机农业 第一章 有机农业概论 第一节 有机农业概念 一、有机农业定义 二、对有机农业可能产生的曲解 第二节 发展有机农业的意义与目标 一、集约化农业所带来的生态危机 二、发展有机农业的理由 三、国际有机农业运动联合会对于发展有机农业生产和有机食品加工的主要目标 第三节 有机农业的哲学思想 一、健康思想 二、可持续发展 三、社会公正、和谐 第四节 有机农业与传统农业及生态农业的区别 一、有机农业与传统农业的比较 二、有机农业与生态农业的比较 第二章 有机农业的起源与发展 第一节 有机农业的起源及其主要形式 一、英、美国家有机农业的起源 二、生物动力农业 三、生物农业 四、自然农法 五、生态农业 第二节 世界范围内有机农业发展状况 一、欧洲国家有机农业的发展 二、美国有机农业的发展 三、日本有机农业的发展 四、中国有机农业、有机食品的发展 第三节 IFOAM对世界有机农业发展的贡献 一、国际有机农业运动联合会 二、IFOAM的主要活动与贡献 第三章 有机食品 第一节 有机食品定义和发展 一、定义和范围 二、有机食品快速发展的主要原因 第二节 有机食品生产的技术规范 一、术语 二、有机食品的农业生产环境 三、各类有机农产品的生产技术 四、有机食品加工 五、其他技术要求 下篇 食品安全 第四章 影响食品安全性的因素及质量管理 第一节 食品安全性的概念 第二节 影响食品安全性的因素 一、微生物、寄生虫、生物毒素等生物污染 二、环境污染 三、营养不平衡 四、农药与兽药残留 五、食品添加剂 六、食品加工、贮藏和包装过程 七、新型食品和其他 第三节 食品卫生标准与安全食品 一、国内外食品卫生标准 二、中国食品卫生标准规定的技术指标和内容 三、食品卫生标准对食品安全及质量的控制 第四节 ISO9000与安全食品 一、ISO9000的产生和发展 二、ISO9000系列标准 三、质量保证体系的建立与认证 第五节 GMP与安全食品 一、GMP的产生和发展 二、GMP对食品安全和质量的控制 第六节 HACCP与安全食品 一、HACCP的产生与发展 二、HACCP的基本内容 三、HACCP对食品安全和质量的控制 四、HACCP在食品生产中的应用 第五章 食品污染及其预防 第一节 食品微生物污染及其预防 一、食品的细菌污染 二、霉菌与霉菌毒素对食品的污染及其预防 三、食品的腐败变质 四、防止食品腐败变质的措施 第二节 食品的化学性污染及其预防 一、农药残留及其预防 二、有毒金属污染及其预防 三、N?亚硝基化合物污染及其预防 四、多环芳烃化合物污染及其预防 五、杂环胺类化合物污染及其预防 六、二?英及其预防 七、食品容器、包装材料污染及其预防 第三节 食品的物理性污染及其预防 一、食品的杂物污染及其预防 二、食品的放射性污染及其预防 第六章 食品添加剂的卫生和安全 第一节 食品添加剂概述 一、食品添加剂的定义 二、食品添加剂的分类 三、使用食品添加剂的要求 四、食品添加剂的卫生管理 第二节 食品添加剂种类 一、酸度调节剂 二、抗氧化剂 三、漂白剂 四、着色剂 五、护色剂 六、酶制剂 七、增味剂 八、防腐剂 九、甜味剂 第七章 食品卫生及食品安全 第一节 粮豆、蔬菜、水果的食品卫生及安全 一、粮豆的食品卫生及安全 二、蔬菜、水果的食品卫生及安全 第二节 畜、禽肉及鱼类食品的食品卫生及安全 一、畜类肉的食品卫生及安全 二、禽类肉、蛋的食品卫生及安全 三、鱼类食品卫生及安全 第三节 奶及奶制品的食品卫生及安全 一、奶源的卫生及安全 二、鲜奶的食品卫生及安全 三、奶制品的食品卫生要求 第四节 食用油脂的食品卫生及安全 一、食用油脂的加工方法 二、食用油脂的主要卫生与安全问题 三、食用油脂的卫生安全管理 第五节 罐头食品的食品卫生及安全 一、罐头食品生产的卫生 二、罐头食品的食品卫生安全管理 第六节 酒类的食品卫生及安全 一、酒类的生产工艺与卫生要求 二、酒类的成分与安全问题 三、酒类的卫生安全管理 第七节 冷饮食品的食品卫生及安全 一、冷饮食品原料的卫生要求 二、冷饮食品加工过程的卫生要求 三、冷饮食品的食品卫生管理 第八节 调味品的食品卫生及安全 一、酱油类调味品的食品卫生安全 二、食醋的食品卫生及安全 三、食盐的食品卫生及安全 第九节 糕点类食品的食品卫生及安全 一、原辅料的食品卫生及安全 二、生产场所及从业

<<有机农业与食品安全>>

人员的卫生及安全管理 三、加工过程中的食品卫生及安全 四、运输、贮存及销售的食品
 卫生与安全管理 五、糕点出厂前的卫生与安全管理 第十节 食糖、蜂蜜、糖果的食品卫生及
 安全管理 一、食糖的食品卫生及安全管理 二、蜂蜜的食品卫生及安全管理 三、糖
 果的食品卫生及安全管理 第十一节 方便食品的卫生及安全 一、方便食品的种类及特点
 二、方便食品的卫生及安全 第十二节 其他食品的卫生及安全 一、转基因食品的安全
 二、保健食品的卫生及安全 第八章 食物中毒及其预防 第一节 食源性疾病与食物中毒
 一、食源性疾病的概念 二、食物中毒 第二节 细菌性食物中毒 一、细菌性食物中毒概
 述 二、沙门菌食物中毒 三、副溶血性弧菌食物中毒 四、李斯特菌食物中毒
 五、大肠埃希菌食物中毒 六、空肠弯曲菌食物中毒 七、变形杆菌食物中毒 八、志
 贺菌食物中毒 九、金黄色葡萄球菌食物中毒 十、肉毒梭菌食物中毒 十一、其他细
 菌性食物中毒 第三节 真菌毒素和霉变食物中毒 一、赤霉病粮中毒 二、霉变甘蔗中毒
 第四节 有毒动植物中毒 一、河豚鱼中毒 二、鱼类引起的组胺中毒 三、麻痹性
 贝类中毒 四、毒蕈中毒 五、含氰苷类食物中毒 六、粗制棉籽油棉酚中毒 第五
 节 化学性食物中毒 一、亚硝酸盐中毒 二、砷中毒 三、有机磷农药中毒 四、
 锌中毒 第九章 食物中毒的调查处理 第一节 常规性准备工作 一、建立制度，明确职责
 二、保障经费和各类急救物资的使用 第二节 落实食物中毒报告制度 一、一般报告制度
 二、紧急报告制度 三、食物中毒报告的管理 第三节 食物中毒诊断及技术处理总则
 一、食物中毒现场调查处理的基本任务和要求 二、食物中毒诊断依据 三、食物中毒
 处理总则 第四节 食物中毒调查处理程序与方法 一、报告登记 二、组织开展现场调查
 三、样品的采集与检验 四、调查资料的技术分析 五、事件控制和处理参考文献

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>