

<<食品免疫学>>

图书基本信息

书名：<<食品免疫学>>

13位ISBN编号：9787502596033

10位ISBN编号：7502596038

出版时间：2007-8

出版单位：化学工业

作者：胥传来 编

页数：254

字数：437000

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>

<<食品免疫学>>

内容概要

食品免疫学是食品科学与工程、食品质量与安全专业一门重要的专业基础课，本书是根据上述两个专业的教学特点，并参考生物医学专业的教学要求编写而成的。

编写本书的目的是使学生能够掌握生命机体免疫的基本规律，从免疫系统、免疫反应、食品免疫、免疫学技术多层次探讨食品免疫学及技术。

为今后专业课的学习打下良好基础。

全书共分7章38节，重点讨论了免疫学概论、抗原和抗体、食品营养和免疫、食物过敏、食品中毒物的免疫化学、新型现代食品和免疫、食品检验与免疫技术等，特别介绍了现代免疫学研究技术、单克隆抗体、基因工程和抗体库技术与生物科学的相互关系及应用等。

本书既可作为食品科学及其相关专业本科生、硕士研究生“食品免疫学”课程教材，也可作为农畜牧业、生物制药、卫生免疫等相关专业从事免疫学教学及科研工作者的参考用书。

<<食品免疫学>>

书籍目录

第一章 免疫学概论 第一节 免疫学发展概况 一、经验免疫学时期 二、经典免疫学时期 三、近代免疫学时期 四、现代免疫学时期 第二节 免疫系统 一、免疫器官 二、免疫细胞 三、抗原和抗体 四、细胞因子 五、免疫系统的功能 第三节 补体系统 一、补体系统的结构和组成 二、补体活化的途径 三、补体的作用 第四节 免疫细胞膜分子 一、主要组织相容性抗原 二、人类HLA复合体 三、HLA的分布 四、MHC分子的作用 五、HLA在医学中的应用 第五节 免疫应答 一、免疫应答的基本过程 二、免疫应答的定位 三、免疫应答的类型 四、抗体的产生 五、免疫记忆 六、体液免疫的效应 七、体液免疫的调节 八、T细胞介导的免疫应答 小结 参考文献

第二章 抗原和抗体 第一节 抗原 一、抗原的分类 二、抗原的免疫原性 三、抗原的特异性 四、半抗原及其应用 五、超抗原 六、天然抗原的表位 第二节 抗体 一、免疫球蛋白的结构 二、抗体的类别 三、抗体的主要生物活性 第三节 抗体工程 一、人工抗体的发展 二、细胞工程抗体 三、基因工程抗体 四、抗体库技术 五、抗体分子的应用 第四节 抗原抗体反应 一、抗原抗体反应的化学本质(原理) 二、抗原抗体反应的特点 三、影响抗原抗体反应的因素 四、抗原抗体反应的种类 小结 参考文献

第三章 食品营养和免疫 第一节 中医对食品营养和免疫关系的认识 第二节 食品营养素和免疫的关系 一、维生素和免疫 二、氨基酸和蛋白质与免疫 三、脂肪酸和免疫调节 四、微量元素和矿物质的免疫作用 五、糖类物质和免疫 六、核酸和核苷酸的免疫调节作用 七、食物中的一些活性成分 第三节 微生态营养和免疫 一、微生态免疫的主要内容 二、微生态调节剂 第四节 营养障碍和免疫 一、营养状态和细胞因子的生成 二、营养对淋巴器官的影响 三、营养对细胞免疫功能的影响 四、营养不良对抗体生产的影响 五、营养不良对补体系统的影响 六、营养对吞噬细胞作用的影响 第四章 食物过敏 第五章 食品中毒物的免疫化学 第六章 新型现代食品和免疫 第七章 食品检验与免疫技术

<<食品免疫学>>

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>