

<<食品毒理学>>

图书基本信息

书名：<<食品毒理学>>

13位ISBN编号：9787502625795

10位ISBN编号：7502625798

出版时间：2007-2

出版时间：中国计量

作者：李建科

页数：378

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>

## &lt;&lt;食品毒理学&gt;&gt;

## 内容概要

本教材以系统性、科学性、新颖性和普遍适用性为原则，在系统介绍食品毒理学基本概念、原理和方法的基础上、理论联系实际，全面介绍了与食品安全相关的毒理学问题；同时；力求反映毒理学研究和安全性评价的最新进展，力求将相关学科的最新技术应用到食品毒理学研究中来。

全书共分二十章。

第一章至第二章阐述学科定义、术语；第三章至第五章论述毒物的体内过程，毒物动力学及毒理机制；第六章至第十章介绍食品安全性毒理学试验方法、安全性评价程序和规范，食品中有互有害物质安全限量标准制定的方法，步骤和风险评估；第十一章至第十九分别介绍食品中天然存在的有毒有害物质、外源性危害物（包括食品添加剂，农药、兽药钱留，有害元素，霉菌毒素加工污染，食品容顺和包装材料等）的毒理学问题；安全标准及预防和控制措施；第二十章介绍食品毒理学汉行病学调查方法。

此外，附录中还介绍了食品毒理学的主要实验，列出了常用重要毒理学计算用表。

本书可作为大专院校食品科学、食品工程、粮油加工、食品质量与安全、食品检验、卫生检验、外贸商检、畜（水）产加工、兽医卫检和预防医学等专业的教材；亦可作为农业、轻工、生物、医药卫生、环何保护等各学科方向的有关研究人员、研究生、专业技术工作者及食品监督检验和管理人员的参考书。

## <<食品毒理学>>

### 书籍目录

第一章 绪论第二章 食品毒理学基本概念第三章 毒物的体内过程第四章 毒物动力学第五章 化学物质的毒理机制第六章 一般毒性作用及其试验与评价方法第七章 特殊毒性作及其试验与评价方法第八章 毒理学评价的分子生物学方法第九章 食品毒理学安全性评价程序与规范第十章 食品中有毒有害物质限量标准的制定及风险评估和管理第十一章 食品中天然存在的有毒物质第十二章 食品加工过程中形成的有毒有害物质第十三章 食品添加剂的毒理学安全性第十四章 善药残留的毒理学安全性第十五章 农药残留的毒理学安全性第十六章 有害元素对食品的污染及其毒理学安全性第十七章 霉菌毒素对食品的污染及其毒理学安全性第十八章 食品容器和包装材料的毒理学安全性第十九章 其他有毒有害物质对食品的污染及其毒理学安全性第二十章 食品毒理学流行病学调查附录1 食品毒理学实验附录2 主要参考文献

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>