

<<食品安全导论>>

图书基本信息

书名：<<食品安全导论>>

13位ISBN编号：9787503850073

10位ISBN编号：7503850078

出版时间：2008-8

出版时间：中国林业出版社

作者：丁晓雯，沈立荣 主编

页数：300

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>

<<食品安全导论>>

内容概要

食品安全关系到人们的生命健康和生活质量，食品安全问题一直是全世界广泛关注的重大问题。本教材内容系统地介绍了食品中可能存在的有害物质的种类、来源、性质及其危害；涉及转基因食品的安全问题及其评价；对食品安全性的检测技术、监控、评价和预警方法进行了较详细的介绍；最后对食品安全的监管体系、标准体系特别是认证体系做了相对具体的介绍，以利于提高食品质量，保证食品安全。

本教材对食品安全相关知识的介绍突出了系统性、科学性和先进性，适合高等院校食品科学相关专业及食品科学专业师生使用，也适合从事食品加工生产、食品质量安全控制各类生产、管理人员做参考。

<<食品安全导论>>

书籍目录

序前言第1章 绪论 1.1 食品安全的基本概念 1.2 食品中主要不安全因素 1.2.1 微生物污染
1.2.2 化学性污染 1.2.3 环境污染 1.2.4 其他不安全因素 1.3 国内外食品安全发展现状及技术水平分析 1.3.1 管理方面 1.3.2 食品安全技术和科研进展 1.4 食品安全展望 思考题第2章 生物性污染与食品安全 2.1 食品腐败变质 2.1.1 食品腐败变质的原因 2.1.2 食品腐败变质的化学过程与鉴定指标 2.2 细菌与细菌毒素 2.2.1 细菌对食品的污染 2.2.2 食品中常见的污染细菌 2.3 霉菌与毒素 2.3.1 霉菌的发育与产毒条件 2.3.2 主要产毒霉菌 2.3.3 霉菌毒素对食品的污染 2.4 病毒 2.4.1 病毒对食品的污染 2.4.2 食品中常见的污染病毒 2.5 寄生虫 2.5.1 寄生虫对食品的污染 2.5.2 食品中常见寄生虫 思考题第3章 化学性和物理性污染与食品安全 3.1 污染源分析 3.1.1 自然环境与食品安全 3.1.2 人工环境与食品安全 3.1.3 进入食物链的污染物种类 3.2 金属污染物 3.2.1 汞 3.2.2 铅 3.2.3 镉 3.2.4 砷 3.3 有机污染物 3.3.1 N - 亚硝基化合物 3.3.2 多环芳烃类化合物 3.3.3 杂环胺类化合物 3.3.4 油脂氧化及加热产物 3.3.5 二(口恶)英 3.3.6 多氯联苯 3.3.7 氯丙醇 3.4 放射性污染物 3.4.1 放射性核素 3.4.2 辐照食品 3.4.3 辐照食品的安全性 思考题第4章 植物性食品原料生产与食品安全 4.1 肥料与食品安全 4.1.1 肥料的分类 4.1.2 肥料使用概况 4.1.3 肥料污染食品的途径 4.1.4 肥料污染对人体的危害 4.1.5 肥料污染的预防控制第5章 动物性食品生产与食品安全第6章 天然有毒、有害物质与食品安全第7章 转基因食品的安全性第8章 食品加工与食品安全第9章 食品安全性评价与预警第10章 食品安全检测技术第11章 食品质量与安全监管保障体系参考文献

章节摘录

第2章 生物性污染与食品安全 生物性污染是微生物及其毒素、寄生虫污染食品而造成的食品质量安全问题，其中细菌及细菌毒素、霉菌及霉菌毒素是微生物污染的主要来源，是引起食物直接污染、腐败变质、食物中毒及肠道传染病的最主要污染源。

由于生物性污染具有不确定性和控制难度大的特点，很容易造成局部地区的暴发和流行，是目前威胁食品安全的主要问题，因而受到广泛关注。

2.1 食品腐败变质 食品的腐败变质是指在以微生物为主的各种因素作用下，食品成分与感官性质发生的变化。

这些变化导致了食品成分的降解，伴随着令人不愉快的色、香、味、形等感官性状的变化，从而使食品降低或丧失营养价值与食用价值，成为食品生产与经营中最常见的卫生问题之一。

2.1.1 食品腐败变质的原因 食品被微生物污染后是否会发生腐败变质，与食品本身的性质、污染微生物的种类和数量、食品所处的环境等因素有着密切关系。

2.1.1.1 微生物的作用 微生物包括细菌、酵母和霉菌，是引起食品腐败变质的重要原因。

在食品腐败变质中，细菌常占主要作用，细菌可选择性地分解食品特定成分，使食品发生带有一定特点的腐败变质。

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>