

<<食物致敏原与食品安全>>

图书基本信息

书名：<<食物致敏原与食品安全>>

13位ISBN编号：9787506662239

10位ISBN编号：750666223X

出版时间：2011-3

出版时间：中国标准出版社

作者：甄宇江 编

页数：463

字数：566000

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>

<<食物过敏原与食品安全>>

内容概要

甄宇江主编的这本《食物过敏原与食品安全》系统阐述了食物过敏的免疫学机制、临床表现、诊断、治疗、影响因素和流行病学特征；介绍并揭示了食物过敏原、食物过敏、过敏原检测、过敏原标识管理之间的关系，为食品中过敏原的标识管理提供技术支持；提出预防食物过敏的方法，为普及我国对食物过敏的危害与防治提供帮助；并重点介绍和比较了世界先进的食物过敏原检测技术，有望帮助我国突破食品中过敏原监管瓶颈，有效保障我国居民的食物安全与身体健康。

《食物过敏原与食品安全》既可以作为食物过敏原监督检验机构的人员、食品生产企业技术人员的参考材料和工具书，也可以作为广大院校预防医学、食品工程和食品安全领域的教学参考用书。

<<食物过敏原与食品安全>>

书籍目录

第一章 绪论

第一节 基本概念

- 一、免疫
- 二、抗原
- 三、抗体
- 四、免疫反应
- 五、致敏原
- 六、食物致敏原
- 七、变态反应
- 八、食物不良反应
- 九、食物变态反应
- 十、食物不耐受

第二节 食品安全的危害因素

- 一、食品安全
- 二、影响食品安全的因素
- 三、食源性疾病

第三节 食物致敏原及特性

- 一、具有致敏的食物类型
- 二、食物致敏原

第四节 食物过敏的发生特征

- 一、概述
- 二、食物过敏的流行特征
- 三、检测与流行病学调查

第五节 食物过敏的认识与发展

- 一、我国对食物过敏的研究历史
- 二、国外对食物过敏的研究历史

第六节 食物致敏原与食物过敏的研究概况

- 一、食物致敏原研究
- 二、食物中的抗过敏以及抑制过敏因子研究

第七节 低过敏食品以及抗过敏食品研究现状

- 一、低过敏食品的开发
- 二、抗过敏食品的开发现状

第八节 展望

- 一、对食物致敏原研究的不足
- 二、食物过敏研究的方向

参考文献

第二章 食物致敏物质的分类及特性

第一节 含有麸质的谷类

- 一、小麦
- 二、荞麦

第二节 甲壳类、贝类

- 一、虾

.....

第三章 食物过敏反应的免疫学机制

第四章 食物过敏性疾病

<<食物致敏原与食品安全>>

第五章 食物不耐受

第六章 食物过敏发生的影响因素

第七章 食物过敏的流行病学特征

第八章 食物过敏的诊断

第九章 食物过敏的治疗与预防

第十章 食物致敏原检测技术

第十一章 特定致敏原的检测方法

第十二章 食物致敏原检测中的质量保证

第十三章 食品中潜在致敏物质的识别与评价

第十四章 食品中致敏原的管理与控制

<<食物过敏原与食品安全>>

章节摘录

版权页：插图：第五节 食物过敏的认识与发展人类对食物过敏的认识经历了一个漫长的过程。人类对食物不良反应的认识已有两千多年的历史。

早在1世纪，古希腊就有关于牛乳的不良反应记载。

16世纪～17世纪，就记载有关于鸡蛋和鱼引起的食物过敏。

在20世纪50年代，只有牛奶和小麦两种主要食物被发现可能引起人类的过敏。

直到20世纪80年代末，食物过敏仍被认为是食品安全领域的一个次要问题。

到20世纪，已有较多的关于食物过敏的文献，而且人们已经认识到部分人群在食用某些食物后会产生严重的过敏反应甚至死亡。

但一直到近二十多年，食物过敏才被视为一种严重的公共卫生问题。

随着过敏性疾病发病率增加的事实和转基因技术的发展、转基因农作物商品化，人们开始重新评价食物过敏的问题，食物过敏对大众健康的影响才开始受到重视，成为全球关注的公共卫生问题之一。

一、我国对食物过敏的研究历史我国可能是世界上对过敏性疾病认识最早的国家。

相传在公元前三千余年我国的神农氏已经告诫人们，怀孕的妇女忌食鱼虾、马肉之类的食物，否则可能罹患皮肤的恶疮，这显然是一种对食物过敏的朴素的观察。

纵观我国古代医药史料，曾有众多有关食物禁忌的专条、专篇、专书出现。

如《黄帝内经》、《金匱要略》、《千金要方》、《本草纲目》、《食物本草》、《随息居饮食谱》等，其载述的禁忌食物种类繁多，特点各异，细详论释中不乏科学道理。

这也间接地说明我国古代从事医务工作的人们早已对食物过敏的发病规律有所了解。

我国传统医学中，很早就提出“发物”可引起某些疾病，“忌口”以治疗疾病。

例如，哮喘应忌海味，皮肤病应忌酒。

“发物”是我国人民从长期生活实践中观察到一些食物过敏现象后形成的经验总结。

古医籍中虽然对“发物”描述生动、形象、具体，但从概念上讲尚缺乏系统、准确的理论阐释。

“发物”这类食物归纳起来有三种含义。

一是某些食物所含的异源性蛋白成为过敏原，引起过敏性疾病复发，如海鱼、虾、蟹往往引起皮肤过敏者荨麻疹、湿疹、神经性皮炎、脓疱疮、银屑病等顽固性皮肤病的发作；二是一些刺激性较强的食物，如酒类、葱、蒜等辛辣食品刺激炎性感染病灶，极易引起炎症扩散、疗毒走黄；三是某些食品含有激素，使人体内的某些功能亢进或代谢紊乱，如糖皮质糖素超过生理剂量时可以诱发感染扩散、溃疡出血、癫痫发作等，引起旧病复发。

根据近代科学的观察研究，这些“发物”引起食物过敏的机会确实比较大。

<<食物过敏原与食品安全>>

编辑推荐

《食物过敏原与食品安全》由中国标准出版社出版。

<<食物致敏原与食品安全>>

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>