

<<熏制食品及熏烟中的致癌物质>>

图书基本信息

书名：<<熏制食品及熏烟中的致癌物质>>

13位ISBN编号：9787561138663

10位ISBN编号：7561138660

出版时间：2008-6

出版时间：金、李伟、崔钰 大连理工大学出版社 (2008-06出版)

作者：(俄罗斯)金 等著

页数：164

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>

## <<熏制食品及熏烟中的致癌物质>>

### 内容概要

《熏制食品及熏烟中的致癌物质》考查了熏制食品中使用的熏烟的物理化学参数，并对其致癌性作出评价，考查了冷熏和热熏钱、油浸烟熏鱼罐头及熏烟的致癌危险性。

详细的数据表明，控制多环节烃和亚硝胺的含量可以降低熏烟中化合物的致癌危险性。

《熏制食品及熏烟中的致癌物质》的主要读者对象为相关科研工作者和渔业及肉类食品企业的工程技术人员，也可以作为本科生和研究生的教学参考书。

## <<熏制食品及熏烟中的致癌物质>>

### 作者简介

Georgy N . Kl'm , 俄罗斯远东国立水产技术大学校长理学博士教授。

Georgy N Kim在水产品加工领域进行了大量的研究并将科研教学及管理等工作成功地融为一体。一直关注着渔业方面迫切需要解决的问题提出的许多水产品加工工艺在俄罗斯水产企业生产中被广泛应用很多水产加工理论被写八大学教材。

发表130多篇学术论文出版2部学术著作6本教材获得37项发明专利。

## <<熏制食品及熏烟中的致癌物质>>

### 书籍目录

第1章 熏烟的物理化学性质和卫生学特性1.1 熏烟的物理化学指标1.1.1 利用木材热解处理的食品1.1.2 熏烟的化学组成1.1.3 熏烟的物理参数1.1.4 熏烟的性质1.1.5 熏烟颗粒的化学组成1.1.6 生产熏烟对环境的影响1.2 多环芳烃的致癌特性1.2.1 多环芳烃对人体潜在危险的卫生学研究1.2.2 多环芳烃化合物状况和苯并(a)芘的致癌危险性指标作用1.2.3 主要多环芳烃类化合物的特性1.2.4 熏烟的致癌危险性评价1.2.5 熏烟室放出的废气的致癌危险性评价1.3 亚硝基化合物的致癌特性1.3.1 卫生学评价亚硝基化合物对人类潜在的危险性1.3.2 产生亚硝基化合物的规律1.3.3 亚硝胺的特性和鉴别1.3.4 大气中亚硝基化合物的致癌危险性评价第2章 烟熏食品致癌危险性评价2.1 烟熏食品中多环芳烃化合物的致癌危险性评价2.1.1 对熏制食品中苯并(a)芘含量程度的分析2.1.2 冷熏鱼中的多环芳烃化合物2.1.3 热熏鱼中的多环芳烃化合物2.1.4 油浸熏鱼罐头中含有的多环芳烃化合物2.2 熏制食品中亚硝基化合物的致癌危险性评价2.2.1 肉类食品中亚硝基化合物出现的频率和水平2.2.2 水产食品中亚硝基化合物出现的频率和水平2.2.3 熏鱼和油浸熏鱼罐头中亚硝胺的含量2.2.4 冷熏鱼贮藏过程中亚硝胺含量的变化第3章 预防熏烟物质的副作用3.1 熏制食品熏烟的制备3.2 改善熏制食品生产的生态——卫生特性3.3 减少熏烟的致癌作用结论参考文献

## <<熏制食品及熏烟中的致癌物质>>

### 章节摘录

第1章 熏烟的物理化学性质和卫生学特性1.1 熏烟的物理化学指标熏烟是由多种复杂的气体、液体和固体化合物组成的，是对食物进行热处理所用木材热解的产物。

熏烟的组成取决于所用木材的种类及其热解的温度、使用空气的量、木材热解的程度，熏烟从高温区排出的速度和一些其他因素。

1.1.1 利用木材热解处理的食品利用木材热解方法生产食品在木材热解温度和热解过程上通常有很大波动。

使用典型种类的木材通常得到的组分是30.0% - 35.0%碳、45.0% ~ 50.0%液体馏出物和15.0% - 20.0%气体。

对阔叶和针叶木材热解产生的冷凝液、液态树脂、碳、不凝的气体和其中结合的水分子等进行了分析，也详细地分析了阔叶和针叶木材热解生产的食品。

对木材热解方法生产食品的研究表明，用典型的不挥发碳生产的食品，其中的碳能吸收大量的挥发性化合物口。

液体馏出物之所以称为液体馏出物，是因为经过静置可分为两层：水层（焦油底水）和焦油层（沉淀或沉淀焦油）。

焦油底水由用热解方法生产食品产生的液体组成，含有酸、醇、复杂的醚、醛、酮和一些其他物质，下面列举了一些含量高的组分。

焦油底水还含有一些碳水化合物类的物质，如糖类以及一些凝结在食品上的酚和醛。

沉淀层由木材热解方法生产食品的非液体馏出物组成，由沉淀浓缩下来的焦油层形成。

焦油是由很多复杂的有机化合物组成，它的成分取决于木材的种类和热解的条件。

<<熏制食品及熏烟中的致癌物质>>

编辑推荐

《熏制食品及熏烟中的致癌物质》由大连理工大学出版社出版。

<<熏制食品及熏烟中的致癌物质>>

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>