

<<经济甲壳动物疾病预防与食品安>>

图书基本信息

书名：<<经济甲壳动物疾病预防与食品安全>>

13位ISBN编号：9787802335912

10位ISBN编号：7802335914

出版时间：2009-5

出版时间：中国农业科学技术出版社

作者：魏克强

页数：192

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>

## <<经济甲壳动物疾病预防与食品安>>

### 内容概要

虾、蟹是重要的经济甲壳动物。

健康养殖与食品安全是我国21世纪水产养殖研究的重点领域，其中疾病防治是水产动物健康养殖的关键技术。

利用基因工程技术研制安全、高效的重组抗病蛋白药物是减少病害发生，提高水产品质量，保障水产养殖业健康持续发展的新途径，具有重要的理论意义和经济价值。

《经济甲壳动物疾病预防与食品安全》由山西大学魏克强博士根据近年来从事甲壳动物疾病预防的研究工作，总结所取得的科研成果，并参考和吸收国内外最新的文献资料编写而成。

《经济甲壳动物疾病预防与食品安全》理论联系实际，深入浅出，内容丰富，重点突出，通俗易懂，融科学性、实用性和可读性于一体，可供广大生物学、水产学、免疫学、生物技术等方面的教学、科研及生产人员参考。

## <<经济甲壳动物疾病预防与食品安>>

### 书籍目录

第一章 经济甲壳动物食品安全第一节 我国经济甲壳动物养殖概况第二节 水产食品安全事件第三节 食品安全与安全食品的概念第四节 水产食品安全问题的成因及对策第二章 环境污染与水产食品安全第一节 我国养殖水域的环境污染第二节 水体中的环境激素第三节 水域环境农药污染及其危害第四节 水域环境重金属污染及其危害第五节 水产品药物残留及其危害第三章 经济甲壳动物病害第一节 我国水产养殖动物病害现状第二节 虾类养殖中的主要病害第三节 蟹类养殖中的主要病害第四章 甲壳动物的免疫机制第一节 甲壳动物免疫学的研究现状第二节 甲壳动物的细胞免疫第三节 甲壳动物的体液免疫第四节 甲壳动物病害防治策略第五章 利用家蚕生物反应器研制新型对虾抗病毒药物第一节 对虾白斑综合征病毒及其预防策略第二节 昆虫杆状病毒表达载体系统第三节 利用家蚕生物反应器预防对虾白斑综合征病毒的意义与理论依据第四节 对虾白斑综合征病毒致病机制初步研究第五节 实验动物克氏原螯虾消化系统的组织结构研究第六节 利用家蚕生物反应器表达重组囊膜蛋白Vp28第七节 重组囊膜蛋白Vp28对克氏原螯虾免疫反应的影响第八节 重组囊膜蛋白Vp28预防对虾白斑综合征病毒的安全性与效力研究附录1 食品动物禁用的兽药及其他化合物清单附录2 NY5071—2002无公害食品渔用药物使用准则附录3 NY / T755—2003绿色食品渔药使用准则附录4 NY5070—2002无公害食品水产品中渔药残留限量(部分)参考文献

章节摘录

2. 食品卫生 (Food hygiene) 从狭义上讲, 食品卫生是指食品干净、未被细菌污染, 不使人致病。

我国《食品卫生法》对食品卫生采取了广义的解释, 食品卫生是指食品应当无毒、无害, 符合应当有的营养要求, 具有相应的色、香、味等感官性状。

1996年, 世界卫生组织在《确保食品安全与质量: 加强国家食品安全控制体系指南》中把食品安全和食品卫生作为两个不同的概念加以解释, 食品卫生是指为确保食品在食品链的各个阶段具有安全性与适宜性的所有条件与措施。

这个概念强调了食品安全是食品卫生的目的, 食品卫生是实现食品安全的措施和手段, 也就是说, 在适于人类消费的目的上食品安全要比食品卫生高一个层次。

食品卫生与食品安全一样, 也是一个“质”的概念, 但与食品卫生相比, 食品安全更加强调食品标签的真实、全面、准确, 更加强调食品认证与商标管理, 更加重视食品食用方法的特殊要求, 更加关注个体的差异性, 食品安全与食品卫生在公共管理方面的差异也比较明显。

3. 食品质量 (Food quality) 我国的国家标准《食品工业基本术语》(GB15091—1995) 规定, 食品质量是指食品满足规定或潜在要求的特征和特性总和, 反映食品品质的优劣。

可以看出, 食品质量, 是一个“度”的概念, 不是“质”的概念, 是指食品的优劣程度, 既包括优等食品, 也包括劣等食品。

1996年, 世界卫生组织在《确保食品安全与质量: 加强国家食品安全控制体系指南》中也作了比较明晰的阐述: “食品安全与食品质量在词义上有时存在混淆。

食品安全指的是所有对人体健康造成急性或慢性损害的危险都不存在, 是一个绝对概念。

食品质量则是包括所有影响产品对于消费者价值的其他特征, 这既包括负面的价值, 例如腐败、污染、变色、发臭, 也包括正面的特征, 例如色、香、味、质地以及加工方法。

可见, 食品质量是指食品的一组固有特性及其满足使用要求的程度。

……

## <<经济甲壳动物疾病预防与食品安>>

### 编辑推荐

《经济甲壳动物疾病预防与食品安全》根据作者近年来在山西大学从事甲壳动物疾病预防的研究工作，总结所取得的科研成果，并参考和吸收国内外最新的文献资料编写而成。利用基因工程技术研制安全、高效的重组抗病蛋白药物是减少病害发生，提高水产品质量，保障水产养殖业健康持续发展的新途径，具有重要的理论意义和经济价值。

《经济甲壳动物疾病预防与食品安全》共由五章内容组成。

第一章阐述了经济甲壳动物食品安全原理。

第二章阐述了环境污染与水产食品安全关系及其重要性。

第三章阐述了经济甲壳动物病害特征与防治对策。

第四章阐述了甲壳动物免疫机制特点与防治对策。

第五章阐述了利用家蚕生物反应器研制新型对虾抗病毒药物研究进展。

《经济甲壳动物疾病预防与食品安全》理论联系实际，深入浅出，内容丰富，重点突出，通俗易懂，融科学性、实用性和可读性于一体，可供广大生物学、水产学、免疫学和生物技术等方面的教学、科研及生产人员参考。

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>