

《食品安全与日常饮食》

图书基本信息

书名：《食品安全与日常饮食》

13位ISBN编号：9787565500862

10位ISBN编号：7565500860

出版时间：2010-10

出版社：中国农业大学出版社

页数：302

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《食品安全与日常饮食》

内容概要

《食品安全与日常饮食》从食物供应链各环节的食品安全问题出发，将内容分为四篇，第一篇为原料篇，包括环境与食品安全、农业生产过程与食品安全、食品中的天然毒素及食品中的有害微生物和寄生虫。第二篇为加工篇，包括食品加工与食品安全和包装材料及容器的安全性。第三篇为流通消费篇，包括食品流通与食品安全、合理营养的基本知识、膳食平衡及合理烹饪。第四篇为管理篇，包括食品安全管理体系和食品安全控制体系。

《食品安全与日常饮食》

书籍目录

第1章 绪论 1.1 食品安全的概念和内涵 1.2 国内外食品安全问题现状第一篇 原料篇第2章 环境与食品安全 2.1 基本概念 2.2 环境污染与食品安全第3章 农业生产过程与食品安全 3.1 种植生产与食品安全 3.2 养殖生产与食品安全第4章 食品中的天然毒素 4.1 动物毒素 4.2 植物毒素 4.3 解毒救治的原则第5章 食品的有害微生物和寄生虫污染 5.1 食品的细菌、霉菌污染 5.2 食物的病毒污染 5.3 食物的寄生虫污染第二篇 加工篇第6章 食品加工与食品安全 6.1 有害微生物控制技术 6.2 加工过程中形成的有毒有害化合物 6.3 发酵食品中的有毒有害化合物 6.4 加工过程中形成的其他有害物 6.5 食品添加剂第7章 包装材料及容器的安全性 7.1 塑料制品的卫生与安全 7.2 橡胶制品的卫生与安全 7.3 纸类包装材料的卫生与安全 7.4 涂料的卫生与安全 7.5 其他食品包装材料和容器的卫生与安全 7.6 食品包装材料及容器的卫生管理 7.7 食品包装材料及容器的发展趋势第三篇 流通消费篇第8章 食品流通与食品安全 8.1 食品及其原材料在储藏过程中的食品安全 8.2 食品及其原材料在运输过程中的食品安全第9章 合理营养的基本知识 9.1 蛋白质与氨基酸 9.2 脂类 9.3 碳水化合物 9.4 维生素 9.5 矿物质 9.6 水第10章 膳食平衡 10.1 合理膳食指导原则 10.2 膳食结构 10.3 中国居民平衡膳食宝塔第11章 合理烹饪 11.1 营养素在烹饪中的变化 11.2 合理选择搭配烹饪原料 11.3 合理加工烹饪原料 11.4 科学烹饪第四篇 管理篇第12章 食品安全管理体系 12.1 国外食品安全管理体系 12.2 我国食品安全管理体系第13章 食品安全控制体系 13.1 无公害、绿色、有机食品认证体系 13.2 食品加工过程的安全控制体系 13.3 食品安全全程控制与管理参考文献

《食品安全与日常饮食》

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：www.tushu000.com