

《食品安全性与分析检测》

图书基本信息

书名：《食品安全性与分析检测》

13位ISBN编号：9787502544461

10位ISBN编号：7502544461

出版时间：2003-6

出版社：化学工业出版社发行部

作者：许牡丹

页数：315

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

《食品安全性与分析检测》

内容概要

本书共分十七章，介绍了食品安全性的概念、研究方法及评价程序，食品中天然毒素、环境污染物、霉菌、细菌、病毒、寄生虫、农药及兽药残留、化学元素、食品添加剂、食品加工与贮藏过程中产生的毒素、食品包装材料与容器、食品掺伪、转基因食品等因素对食品安全性的影响与检测方法，还介绍了安全食品的质量标准、管理方法及质量控制。书后附有《中华人民共和国食品卫生法》和《食物中毒诊断标准及技术处理总则》。

本书理论联系实际，内容涉及许多交叉学科，可供轻工、农业、医学、环境保护、商学、化工等行业的科研人员、管理人员和相关专业的师生使用，也可作为科普读物提供给对食品安全感兴趣的读者阅读。

《食品安全性与分析检测》

书籍目录

第一章 绪论 第一节 食品安全性的概念 第二节 影响食品安全性的因素 第三节 食品安全性的研究方法 第二章 食品安全性的评价 第一节 食品毒理学原理 第二节 食品中不安全因素的确定 第三节 食品中有毒物质的定量分析 第四节 食品安全性毒理学评价程序 第五节 食品安全性的风险评价 第三章 食品中的天然毒素及其检测 第一节 动物类食品中的天然毒素 第二节 植物类食品中的天然毒素 第三节 毒蘑菇和麦角毒素 第四章 二(口恶)英及其类似物对食品安全性的影响及其检测 第一节 二(口恶)英 第二节 多氯联苯 第五章 霉菌毒素对食品安全性的影响及其检测 第一节 黄曲霉毒素 第二节 赭曲霉毒素 第三节 展青霉素 第四节 单端孢霉烯族化合物 第五节 玉米赤霉烯酮 第六节 串珠镰刀菌素 第七节 伏马菌素 第八节 硝基丙酸 第九节 杂色曲霉毒素 第六章 细菌对食品安全性的影响及其检测 第一节 细菌对食品的污染 第二节 细菌对食品安全性的影响 第三节 食品中常见的污染细菌与检验 第七章 病毒对食品安全性的影响及其检测 第一节 病毒对食品的污染 第二节 病毒对食品安全性的影响 第三节 食品中常见的污染病毒 第四节 食品中污染病毒的检验 第八章 寄生虫对食品安全性的影响及其检测 第一节 寄生虫对食品的污染 第二节 食品中常见的寄生虫 第三节 寄生虫的几种免疫学检验技术 第九章 农药残留对食品安全性的影响及其检测 第一节 概述 第二节 食品中有机磷农药残留与检测 第三节 食品中有机氯农药残留与检测 第四节 食品中氨基甲酸酯类农药残留与检测 第五节 食品中拟除虫菊酯类农药残留与检测 第十章 兽药残留对食品安全性的影响及其检测 第一节 概述 第二节 动物性食品中抗生素残留与检测 第三节 动物性食品中的磺胺类药物残留与检测 第四节 动物性食品中硝基咪唑类药物残留与检测 第五节 动物性食品中苯并咪唑类抗蠕虫药残留与检测 第六节 食品中激素类药物残留与检测 第十一章 化学元素对食品安全性的影响及其检测方法 第一节 概述 第二节 汞 第三节 铅 第四节 砷 第五节 镉 第六节 铝 第七节 防止化学元素污染食品的措施 第十二章 食品添加剂对食品安全性的影响及其检测 第一节 概述 第二节 甜味剂 第三节 防腐剂 第四节 护色剂和漂白剂 第五节 着色剂 第六节 抗氧化剂 第十三章 食品贮藏与加工过程中形成的有害物质及其检测 第一节 N亚硝基化合物 第二节 苯并[a]芘 第三节 杂环胺 第四节 油脂氧化及加热产物 第十四章 包装材料和容器的食品安全性及有害物质检测 第一节 塑料制品的食品安全性及有害物质检测 第二节 橡胶制品的食品安全性及有害物质检测 第三节 食品包装纸的安全性及有害成分检测 第四节 无机包装材料的食品安全性及有害物质检测 第十五章 掺伪食品的安全性及其检验 第一节 食品掺伪的现状与特征 第二节 掺伪食品对人体健康的危害 第三节 食品掺伪的检验 第十六章 转基因食品的安全性及检测方法 第一节 概述 第二节 转基因食品的安全性问题 第三节 转基因食品安全性的评价 第四节 转基因食品的检测 第十七章 安全食品与质量管理 第一节 食品卫生标准与安全食品 第二节 ISO9000与安全食品 第三节 GMP与安全食品 第四节 HACCP与安全食品 主要参考文献 附录一 中华人民共和国食品卫生法 附录二 食物中毒诊断标准及技术处理总则

《食品安全性与分析检测》

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