

# 《食品免疫学》

## 图书基本信息

书名：《食品免疫学》

13位ISBN编号：9787565500053

10位ISBN编号：7565500054

出版时间：2010-9

出版社：中国农业大学出版社

页数：392

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](http://www.tushu000.com)

# 《食品免疫学》

## 前言

免疫指机体免疫系统识别自身与异己物质，并通过免疫应答排除抗原性异物，以维持机体生理平衡的功能。免疫学是研究机体免疫系统组成、结构和功能的一门独立的前沿学科。现代免疫学逐步发展成为既有自身的理论体系，又有特殊研究方法的独立学科。它为生物学的研究提供了一些新的手段。但是，随着科学技术的发展，它本身又派生出许多独立的分支学科，例如，与现代生物学有密切关系的分子免疫学、免疫生物学和免疫遗传学，与医学有密切关系的免疫血液学、免疫药理学、免疫病理学、生殖免疫学、移植免疫学、肿瘤免疫学、抗感染免疫学、临床免疫学等。食品免疫学是免疫学的应用学科，研究内容首先是食品（食物）与免疫系统（特别是胃肠道黏膜免疫系统）的关系；其次是食品的生物活性（营养与免疫功能）；第三是食源性疾病（包括食物引起的变态反应）及其预防；最后是免疫检测技术在食品营养、卫生与安全中的应用。科学发展是观念和理论不断发展的过程，基于逻辑的自主发展所具有的内在动力和社会需求所产生的外部动力。免疫学发展经历了抗微生物感染、“自身一非己”的细胞和分子层次的识别、细胞和分子网络的应答和调节、特异性和相对特异性的免疫识别原理与应用的研究过程。近年来，在食品安全问题日益突出和保健意识不断提高的基础上，食品免疫学得到了广泛的重视和迅速发展。

# 《食品免疫学》

## 内容概要

《食品免疫学》内容涉及免疫学理论和技术的发展、食品免疫学的生物学基础、食品的营养和免疫功能、食源性疾病和变态反应、免疫学技术及其在食品检测中的应用。在介绍食品免疫学基本知识、理论和技术的同时，还适当地介绍了食品免疫学的最新进展。可作为高等院校或相关部门的食品免疫学教材，也可供从事食品科学和技术研究的相关人员阅读参考使用。

# 《食品免疫学》

## 书籍目录

第1章 绪论第2章 抗原第3章 免疫器官和免疫细胞第4章 抗体第5章 补体系统第6章 细胞因子第7章 白细胞分化抗原和黏附分子第8章 主要组织相容性复合物第9章 淋巴细胞第10章 抗原递呈细胞第11章 体液免疫应答第12章 细胞免疫应答第13章 免疫应答与免疫调节第14章 天然免疫第15章 营养与免疫第16章 食源性疾病及免疫预防第17章 食物与超敏反应第18章 免疫技术原理及应用第19章 免疫技术在食品检测中的应用第20章 免疫技术在新型功能食品中的应用参考文献

## 章节摘录

插图：生物体的天然免疫和获得性免疫两者是相辅相成的。前者在个体出生时就已存在，反应快，但强度低；后者产生需要一定时间，但强度高。若进入生物体的抗原物质量少，仅天然免疫功能就可及时将之消灭。反之，入侵抗原众多，获得性免疫形成的效应产物能扩大天然免疫中的吞噬细胞等功能，相互配合，协同去除抗原性异物。因此，天然免疫是获得性免疫的基础。1.2.1.3 免疫应答免疫应答是机体免疫系统对抗原刺激所产生的以排除抗原为目的的生理过程。这个过程是免疫系统各部分生理功能的综合体现，包括了抗原递呈、淋巴细胞活化、免疫分子形成及免疫效应发生等一系列的生理反应。通过有效的免疫应答，机体得以维护内环境的稳定。免疫应答的发生、发展和最终效应是一个相当复杂但又规律有序的生理过程，这个过程可以人为地分成三个阶段。（1）抗原识别阶段。抗原通过某一途径进入机体，并被免疫细胞识别、递呈和诱导细胞活化的开始时期，又称感应阶段。（2）淋巴细胞活化阶段。接受抗原刺激的淋巴细胞活化和增殖的时期，又可称为活化阶段。这时机体已进入免疫应激状态，也称为致敏状态。（3）抗原清除阶段。免疫效应细胞和抗体发挥作用将抗原灭活并从体内清除的时期，也称效应阶段。这时如果诱导免疫应答的抗原还没有消失，或者再次进入致敏的机体，效应细胞和抗体就会与抗原发生一系列反应。

# 《食品免疫学》

## 编辑推荐

《食品免疫学》：普通高等教育“十一五”精品课程建设教材

# 《食品免疫学》

## 精彩短评

- 1、这是帮同学买的，目的为了应付考试，总的评价不错，她很喜欢
- 2、牛老师编的，我教了几节

# 《食品免疫学》

## 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](http://www.tushu000.com)