

# 《食品免疫学导论》

## 图书基本信息

书名：《食品免疫学导论》

13位ISBN编号：9787502580308

10位ISBN编号：7502580301

出版时间：2006-6

出版社：化学工业出版社

作者：江汉湖

页数：300

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)

# 《食品免疫学导论》

## 内容概要

食品免疫学导论旨在扼要又重点介绍现代免疫学的基本理论与技术及其在食品领域的应用，也涉及学科分支的前沿和趋势，是一门专业基础课教材。本书适合于食品科学与工程本科专业学生使用，也可供食品学科的研究生、教师、科技工作者和生命科学其他相关学科广大同行参考。考虑到食品科学与工程各专业本科学生的实际，编写中注意系统性、先进性与实用性相结合，理论与实践相结合，尽可能深入浅出，适当增加图表，强化直观效果。各章开始配有代表性图例，章末附有思考题。

本教材经教育部高等学校轻工与食品学科教学指导委员会(简称教指委)审批，由南京农业大学、中国农业大学、内蒙古农业大学、浙江大学、吉林大学、南昌大学等10所院校食品免疫学专家共同编写完成，并由教指委推荐为“十五”食品科学与工程类专业的特色教材。

《食品免疫学导论》在国内是第一次编写，力求从形式到内容反映免疫学的快速发展和最新成就，在厚实基础的同时注意其新颖性和启发性，特别注意免疫学的理论与技术和食品的有机结合，以丰富学生的知识结构，利于对学生能力的培养。全书共分15章，从绪论开始，包含免疫器官和免疫细胞(及其表面的分子标记)、抗原、抗体、主要组织相容性复合物和其他免疫分子、体液免疫、细胞免疫和免疫调节、抗原-抗体反应其在食品中的应用、营养与免疫、免疫乳及其制品的生产、食源性病原感染及免疫预防、食物与超敏反应和食物与肿瘤免疫等。

本书适合于食品科学与工程类专业本科学生学习使用，也可供研究生和其他生物学科科技人员参考。

# 《食品免疫学导论》

## 书籍目录

第1章 绪论1.1 免疫的概念1.1.1 什么是免疫1.1.2 免疫学1.2 免疫应答1.2.1 初次应答1.2.2 再次应答和免疫记忆1.2.3 免疫应答对抗原的高度特异性1.2.4 免疫系统对自身抗原耐受1.3 免疫的主要特征1.3.1 识别非自身抗原的能力1.3.2 对不同抗原的高度特异性1.3.3 免疫记忆能力1.3.4 对自身抗原的免疫耐受1.4 免疫的基本功能1.4.1 抗感染1.4.2 自身稳定1.4.3 免疫监视1.5 天然免疫和获得性免疫1.5.1 天然免疫1.5.2 获得性免疫1.6 免疫学在食品中的应用1.6.1 免疫学在食物原料生产上的应用1.6.2 免疫学在保健食品中的应用1.6.3 免疫学在食品安全上的应用思考题第2章 免疫器官和免疫细胞2.1 免疫器官的结构和功能2.1.1 中枢免疫器官2.1.2 外周免疫器官2.2 免疫细胞2.2.1 造血干细胞系2.2.2 淋巴细胞系2.2.3 单核吞噬细胞系统2.2.4 淋巴细胞再循环思考题第3章 抗原3.1 抗原概述3.2 宿主抗性3.2.1 非特异性防御机制3.2.2 特异性防御机制3.3 抗原性质3.3.1 抗原性3.3.2 异源性3.3.3 一定的化学组成与结构3.3.4 一定的物理性状3.3.5 抗原的完整性3.3.6 抗原特异性——决定簇3.3.7 抗原的可递呈性3.4 抗原的分类3.4.1 完全抗原和不完全抗原3.4.2 异种抗原、同种异体抗原和自身抗原3.4.3 胸腺依赖性抗原和胸腺非依赖性抗原3.4.4 外源性抗原和内源性抗原3.5 食品领域重要的抗原3.5.1 细胞、微生物抗原3.5.2 蛋白质抗原3.5.3 脂类抗原3.5.4 食品中的功能因子与活性物质抗原3.5.5 食品中的抗生素、农药、激素、兽药抗原3.5.6 淋巴细胞的多克隆激活剂3.6 抗原的免疫原性与免疫个体及免疫方式的关系3.6.1 免疫原性与免疫个体遗传性的关系3.6.2 抗原的剂量和佐剂思考题第4章 主要组织相容性复合物.....

# 《食品免疫学导论》

## 编辑推荐

食品免疫学导论旨在扼要又重点介绍现代免疫学的基本理论与技术及其在食品领域的应用，也涉及学科分支的前沿和趋势，是一门专业基础课教材。本书适合于食品科学与工程本科专业学生使用，也可供食品学科的研究生、教师、科技工作者和生命科学其他相关学科广大同行参考。考虑到食品科学与工程各专业本科学生的实际，编写中注意系统性、先进性与实用性相结合，理论与实践相结合，尽可能深入浅出，适当增加图表，强化直观效果。各章开始配有代表性图例，章末附有思考题。

# 《食品免疫学导论》

## 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)