

<<大米质量安全关键控制技术>>

图书基本信息

书名：<<大米质量安全关键控制技术>>

13位ISBN编号：9787030320636

10位ISBN编号：7030320638

出版时间：2011-8

出版时间：张东杰、翟爱华、王颖 科学出版社 (2011-08出版)

作者：张东杰 等著

页数：275

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>

<<大米质量安全关键控制技术>>

内容概要

《大米质量安全关键控制技术》以大米食品安全危害、食品安全关键技术的基本知识及食品安全关键技术在大米生产全程中的应用为主线，重点介绍了大米食品安全危害来源，食品安全控制技术原理及大米安全控制关键技术的现状，大米加工工艺改进及质量安全关键点控制技术，大米包装储运品质变化、质变规律及风险评估与预警等质量安全控制技术，大米储藏、包装技术的应用方法以及大米产品追溯系统与召回系统软件的开发等内容。

《大米质量安全关键控制技术》可供从事与大米加工有关行业的管理者和生产者，大米生产质量控制、大米质量检验、大米包装运输、安全卫生监督人员使用；亦可作为大专院校师生、科研院所从事大米加工与质量安全工作人员的教学参考书。

<<大米质量安全关键控制技术>>

书籍目录

前言第一章 食品安全基本理论概述第一节 食品安全危害来源一、食品安全的概念二、食品安全危害的来源第二节 风险评价技术一、风险评价技术的起源和原理二、风险分析技术的应用第三节 食品安全预警及快速反应机制技术一、食品安全预警及快速反应机制技术的起源和原理二、食品安全预警及快速反应机制技术的应用第四节 食品安全控制管理与认证技术一、HACCP管理体系的概念及发展状况二、食品安全控制管理与认证技术的应用第五节 食品追溯与召回技术一、食品追溯与召回技术的起源和原理二、食品追溯与召回技术的应用第六节 稻米的污染主要来源一、国内、国外稻米安全状况分析二、污染源分析三、重金属的污染危害四、农药使用的污染危害五、储藏过程的污染危害六、运输过程的污染危害七、包装过程的污染危害八、害虫的污染危害参考文献第二章 稻米加工工艺改进及质量安全控制第一节 概述一、世界稻米加工业发展现状二、我国稻米加工业发展现状三、我国稻米加工业与世界发达国家的差距四、我国稻米加工业的发展趋势五、HACCP管理体系在大米企业中的应用第二节 大米生产工艺安全技术的研究与应用一、引言二、大米生产工艺安全技术的研究三、大米生产安全工艺质量关键点分析四、工艺改进设计与分析五、改造后安全生产工艺及要求六、米厂工艺改造前后质量比较七、新工艺实施后产品质量分析八、大米加工安全工艺技术示范效果第三节 大米生产质量安全控制体系的建立与示范一、国内外大米生产中质量安全体系的建立与实施现状二、米业安全体系的建立和示范三、安全管理体系运行结果分析参考文献第三章 大米包装储运品质变化及质量安全控制第一节 概述一、包装储运过程中大米品质的变化二、包装储运过程中的质量安全控制第二节 大米包装储运过程中品质变规律的研究一、大米在流通中质变规律的研究及危害的确定二、大米重金属的风险评估三、基于风险评估的大米质量安全控制体系的建立第三节 大米包装、储运过程中安全预警体系的建立与应用一、食品安全预警系统的意义二、食品安全预警体系的建立与完善三、进出口食品安全监测与预警系统的研究四、大米质量安全风险因素分析五、大米的质量安全预警指标及阈值的界定六、大米的质量安全预警模型参考文献第四章 大米包装技术应用研究第一节 概述一、大米品质的评价二、影响大米品质的因素三、大米储藏保鲜技术及包装技术第二节 大米储藏保鲜关键技术研究与应用一、引言二、大米储藏保鲜实验材料和方法三、大米储藏保鲜实验结果四、大米储藏保鲜效果参考文献第五章 大米产品追溯系统和召回系统软件的开发第一节 概述一、食品追溯体系应用的意义二、大米在销售过程中的问题第二节 大米产品追溯系统软件的开发一、大米产品追溯系统概述二、大米产品追溯系统数据管理三、检测追溯流程四、大米产品追溯系统工艺流程及信息浏览五、公告留言六、开发环境及关键技术第三节 大米产品召回系统软件系统的开发一、开发本系统的目的和意义二、召回系统应用背景三、召回系统软件系统开发环境与开发工具四、大米销售管理系统的系统设计的可行性研究五、大米销售管理系统需求分析六、系统功能模块设计七、系统功能描述八、数据库设计九、大米销售管理系统应用程序设计及测试参考文献附录一、大米生产企业调查问卷二、运输部分三、成品销售部分四、消费状况调查问卷后记

<<大米质量安全关键控制技术>>

章节摘录

版权页：插图：第一章 食品安全基本理论概述第一节 食品安全危害来源一、食品安全的概念
 食品安全的概念最早是在1974年11月由联合国粮食与农业组织（Food and Agriculture Organization, FAO）在罗马召开的世界粮食大会上提出的。

1972~1974年发生了世界性粮食危机，特别是最贫穷的非洲国家遭受了严重的粮食短缺的危害，为此联合国召开了世界粮食大会并通过了《消灭饥饿和营养不良世界宣言》，FAO同时提出了《世界粮食安全与国际约定》。

该约定认为食品安全是一种人类的基本生存权利，即“保证任何人在任何地方都能得到为了生存与健康所需要的足够食品”。

20世纪80年代中期以来，世界性粮食短缺现象基本解决，一些发展中国家的粮食供给不足主要源自外汇的短缺和购买力的不足。

由此，1983年4月FAO食品安全委员会通过了总干事爱德华提出的食品安全的新概念，即“食品安全的最终目标是确保所有的人在任何时候既能买到又能买得起所需要的任何食品”。

同时，食品安全必须满足以下三项要求：确保生产足够多的食品；确保所有需要食品的人都能获得食品，尽量满足人们多样化的需求；确保增加人们收入，提高基本食品购买力。

世界卫生组织（World Health Organization, WHO）在1996年发表的《加强国家级食品安全计划指南》中将食品安全定义为：“对食品按其原定用途进行制作和（或）食用时不会使消费者受害的一种保证”，并将其与食品卫生和食品安全危害的概念加以区别。

食品卫生为：“为确保食品安全性和适合性在食物链的所有阶段必须采取的一切条件和措施”；食品安全危害为：“食品中所含有的对健康有潜在不良影响的生物、化学或物理的因素或食品存在状况”。

二、食品安全危害的来源
 食品经过生产、包装、储藏和运输等过程最终被人体摄入，中间任何一个环节都有可能存在食品安全危害因素及其隐患，如人为加入非食品原料或非食品添加剂（苏丹红、柠檬黄、三聚氰胺等），非食品原料工业酒精配兑白酒；不按照食品的要求生产加工、储存、食用食品，如生产酱菜时加入过量的防腐剂，吃过的剩菜不按要求存放后食用，加工过程细菌感染等；食品源危害，如含重金属、农药残留、兽药残留，毒蘑菇等；人源的危害，不洗手、带有传染病、不注意卫生等。

（一）食品安全危害的类型
 食品本身含有毒、有害物质，如河豚含有剧毒河豚毒素、鳍科鱼分解产生组胺等；最重要的是食品在生产、运输、储存、销售过程中可能受到的外界有毒有害物质的污染，造成食品安全危害，这也是最难监管的食品的危害类型。

目前，食品的危害按其性质可分为生物性危害、化学性危害和物理性危害三种，最主要的危害是化学性危害，其次是生物性危害和物理性危害。

此外，国际上对过敏源性的食品危害也相当重视 [1]。

（二）食品的生物性危害来源
 食品中的生物性危害主要是指生物（尤其是微生物）本身及其代谢过程、代谢产物（如毒素）对食品原料、加工过程和产品的污染，这种污染会对食品消费者的健康造成损害。

食品的生物性危害可能造成疾病的大范围或大跨度的暴发，对人畜危害都很大。

生物性危害对食品污染或败坏的方式种类繁多、性质各异，污染的程度和途径也多种多样、各不相同。

污染食品的生物因种类和数量的不同，对人体造成的直接或间接危害差别也很大，大致包括急性中毒、慢性中毒、致突变作用、致畸作用、致癌作用五大类。

根据污染食品的微生物类型可将食品的生物危害分为细菌性危害、霉菌性危害、病毒性危害和寄生虫病性危害。

微生物广泛存在于自然界中（如土壤、水、空气及人、畜粪便中等），在食品生产、加工、储藏、运输及销售过程中，微生物会通过多种途径污染食品，造成食品安全危害，包括原料污染，各种植物性和动物性食品原料在种植或养殖、采集、储藏过程中的生物污染；生产、储藏、运输、销售过程中的

<<大米质量安全关键控制技术>>

污染，不卫生的操作和管理使食品被环境、设备、器具和包装等材料中的微生物污染；从业人员的污染，主要是从业人员不良的卫生习惯和不严格执行卫生操作过程引发的污染。

（一）风险分析在农产品中微生物方面的应用微生物风险分析是评估食用可能含有致病菌或（和）微生物毒素的食品而对人体产生不良影响程度及其发生概率的过程。

1.农产品中微生物危害识别的应用微生物危害识别的目的在于确定人体摄入微生物的潜在不良作用，包括具体暴露途径。

例如，加工过程对微生物危害水平的影响，储藏及销售过程对微生物生存及生长的控制，消费趋势及后续加工过程对食品安全的影响；消费者对病原菌的敏感性；微生物的繁殖时间、场所及如何产生影响。

其中消费者信息是重要的数据资料，如受影响消费群或目标消费群、潜在危害、食品消费模式、暴发量和受影响人群中疾病的发生率与严重性；食用及加工相关信息，包括原材料和辅料中危害的流行率和水平、从不同食物链阶段到消费者食用期间加工和储存对危害水平的影响、消费者使用说明和产品遗漏处理的风险等。

同时，风险评估团队要应用数据、假设基础和信质量分析技术，而掌握信质量分析技术包括对信息的来源及产品与研究路线相关性的掌握。

2.农产品中微生物危害特征描述的应用1)危害特征描述的特点危害特征描述的重点是要建立微生物危害的剂量—反应模型，其难度远大于化学物质的剂量—反应关系。

在构建剂量—反应关系时，要考虑的重要因素是微生物及其宿主。

对于微生物的特性需考虑微生物可增殖性；微生物毒理及感染性随着其与宿主和环境的相互作用而变化；遗传物质在微生物之间能够传递，由此导致遗传特性（如抗体及毒力）的改变；微生物可通过媒介进行传染或扩散；从接触病菌到临床症状出现之间的延迟性；微生物可在个体中生存，导致微生物不断繁殖从而导致感染致病。

低剂量微生物由于增殖的原因极可能产生严重后果，加之农产品的属性，如其中所含的蛋白质、高脂肪及氨基酸等可能加速或改变微生物的致病性及产毒能力。

<<大米质量安全关键控制技术>>

编辑推荐

《大米质量安全关键控制技术》系统全面介绍了大米质量安全关键控制技术,《大米质量安全关键控制技术》可供从事与大米加工有关行业的管理者和生产者,大米生产质量控制、大米质量检验、大米包装运输、安全卫生监督人员使用;亦可作为大专院校师生、科研院所从事大米加工与质量安全工作人员的教学参考书。

<<大米质量安全关键控制技术>>

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>