

<<重金属危害与食品安全>>

图书基本信息

书名：<<重金属危害与食品安全>>

13位ISBN编号：9787117139083

10位ISBN编号：7117139080

出版时间：2011-5

出版时间：人民卫生出版社

作者：张东杰

页数：255

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>

## <<重金属危害与食品安全>>

### 内容概要

本书共分为三篇八章。

第一篇为基础理论阐述。

主要借助前人的研究和自己课题研究的探索与验证,通过对铅、汞、镉、砷四种常见重金属污染的主要途径,对人体的主要危害、作用机制及其临床表现,以及重金属危害的改善机制和改善方法的现状等方面,阐述了重金属危害的理论基础。

第二篇为风险评估和危害改善试验探索的总结。

首先以大米中重金属危害的风险评估为例,对大米在流通中质变规律的研究及重金属危害的确定、大米中重金属危害的风险评估等方面的研究方法及研究结论进行了阐述;其次以大豆分离蛋白中重金属污染的改善为例,对大豆分离蛋白加工中重金属显著性危害分析、壳聚糖去除大豆分离蛋白残留重金属等方面的研究方法及研究结论进行了阐述;最后以天然食物源原料改善铅中毒为例,对大豆活性肽以及甘草酸等天然食物源活性物质的制取、分离和纯化,复方促排铅饮液组分优化及其生物活性的评价与验证等方面的研究方法及研究结论进行了阐述。

本篇是著者对重金属危害与食品安全领域的主要探索和科学凝练。

第三篇为安全控制管理体系的建立与应用。

以黑龙江垦区食品加工企业的具体实践为例,重点对食品加工全程安全控制管理体系的建立与应用进行了阐述。

主要通过分析重金属污染在农产品供应链上的引入环节,针对重金属污染的特征,强调从源头对产地、生长环境和种植方式进行严格监管,提出通过建立GAP、HACCP体系、食品质量安全预警系统、食品安全追溯系统、完善检测与认证、法律法规、诚信等方法构建食品质量安全管理体系的总体思路和方法。

# <<重金属危害与食品安全>>

## 书籍目录

### 第一篇 概述

#### 第一章 重金属污染的主要途径

##### 第一节 铅污染的主要途径

- 一、铅的理化性质
- 二、铅的用途和分布
- 三、铅的吸收和代谢
- 四、铅的污染源

##### 第二节 镉污染的主要途径

- 一、镉的理化性质
- 二、镉的用途和分布
- 三、镉的吸收和代谢
- 四、镉的污染源

##### 第三节 汞污染的主要途径

- 一、汞的理化性质
- 二、汞的用途和分布
- 三、汞的吸收和代谢
- 四、汞的污染源

##### 第四节 砷污染的主要途径

- 一、砷的理化性质
- 二、砷的用途和分布
- 三、砷的吸收和代谢
- 四、砷的污染源

#### 主要参考文献

#### 第二章 重金属对人体的主要危害

#### 第三章 重金属危害的改善机制

#### 第四章 重金属危害的改善方法现状

### 第二篇 重金属危害的风险评估及改善方法研究

#### 第五章 重金属危害的风险评估及改善方法研究(一)——以大米重金属危害质量的风险评估为例

#### 第六章 重金属危害的风险评估及改善方法研究(二)——以大豆分离蛋白质中重金属污染改善为例

#### 第七章 重金属危害的风险评估及改善方法研究(三)——以天然食物源原料改善人体铅中毒为例

### 第三篇 食品加工全程安全控制刮泥体系的建立与应用

#### 第八章 农产品中安全体系的建立及应用

### 附录

### 后记

<<重金属危害与食品安全>>

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>