

<<食品毒理基础>>

图书基本信息

书名：<<食品毒理基础>>

13位ISBN编号：9787122025708

10位ISBN编号：7122025705

出版时间：2008-9

出版时间：化学工业出版社

作者：刘爱红 编

页数：243

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>

## <<食品毒理基础>>

### 内容概要

《食品毒理基础》在介绍毒理学基本概念和基本理论的同时，以应用为目的，突出了食品毒理实验方法及食品中毒物的安全性评价和毒性检测的操作技能，实践性强。

主要包括：毒理学基本概念，外源化学物在体内生物转运与转化，影响毒物毒性作用的因素，食品中化学毒物的一般毒性作用、致突变作用、致畸作用、致癌作用及免疫毒性，食品毒理学实验基础，食品安全性毒理学评价和危险度评价，食品中常见化学毒物毒性及其检测，食物中毒及其预防；各章前后安排有【教学目的与要求】及【思考练习题】，便于教学。

《食品毒理基础》可作为高职高专食品类及农产品质量检验等专业的教材，亦可作为中职相关专业或食品行业技术人员培训的参考书，还可供食品企业安全管理和技术人员参考。

## &lt;&lt;食品毒理基础&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 绪论【教学目的与要求】第一节 食品毒理概述一、食品毒理学的来源和发展二、食品毒理学的性质和研究对象三、食品毒理学的内容和任务四、食品毒理学的研究方法第二节 食品毒理学与食品安全性一、食品安全性的现代问题二、食品毒理学与食品安全性的关系三、食品安全性毒理学评价【本章小结】【思考练习题】第二章 毒理学基本概念【教学目的与要求】第一节 毒物、毒性和毒作用一、毒物及其分类二、毒性及其分级三、毒作用及其分类四、损害作用与非损害作用五、毒效应谱六、靶器官七、生物学标志第二节 剂量、剂量-量反应关系和剂量-质反应关系一、剂量二、量反应与质反应三、剂量-量反应关系和剂量-质反应关系四、剂量-反应曲线第三节 表示毒性的常用指标一、致死剂量二、阈剂量三、最大无作用剂量四、毒作用带第四节 安全限值一、每日容许摄入量二、最高容许浓度三、阈限值四、参考剂量【本章小结】【思考练习题】第三章 外源化学物质在体内的生物转运与转化【教学目的与要求】第一节 生物膜与生物转运一、被动转运二、主动转运三、膜动转运第二节 毒物的吸收、分布和排泄一、吸收二、分布三、排泄第三节 毒物动力学一、经典毒物动力学二、生理毒物动力学第四节 毒物的生物转化一、生物转化和毒物代谢酶二、相反反应和相反应三、毒物代谢酶的诱导和激活、抑制和阻遏【本章小结】【思考练习题】第四章 影响毒性作用的因素【教学目的与要求】第一节 毒物因素一、化学结构二、理化性质三、不纯物和毒物的稳定性第二节 机体因素一、物种间和个体间遗传学的差异二、机体其他因素对毒作用易感性的影响第三节 环境因素一、气象条件二、季节或昼夜节律三、毒物进入机体的途径四、接触的毒物的容积和浓度五、溶剂六、噪声、振动和紫外线七、防护措施第四节 毒物的联合作用一、联合毒性作用的种类二、联合毒性作用的机制三、毒物联合作用的方式【本章小结】【思考练习题】第五章 食品中化学物的一般毒性作用第六章 食品中化学毒物的致突变作用第七章 食品中化学毒物的致畸作用第八章 食品中化学毒物的化学致癌作用第九章 食品中化学物质的免疫毒性第十章 食品毒理学实验基础第十一章 食品安全性毒理评价和危险度评价第十二章 食物中毒及其预防第十三章 食品中常见化学毒物毒性及其检测实验实训附录参考文献

## &lt;&lt;食品毒理基础&gt;&gt;

## 章节摘录

第一章 绪论 教学目的与要求 1.掌握食品毒理学的性质、内容和任务；食品毒理学与食品安全性的关系。

2.熟悉食品安全性的问题。

3.了解食品毒理学的产生和发展及研究方法。

“国以民为本，民以食为天”。

食品是能提供给人们营养物质和生理活性物质并能满足感官需要的物品。

人必须每天摄入食物赖以生存，维持健康和繁殖后代。

食品应具备的基本条件是：卫生安全、无毒无害；含有人体所需要的营养素和有益成分；感官性状良好、可被人体接受。

其中食品的卫生安全应该居于首位。

但随着社会经济的迅速发展和全球生态环境的剧烈变化，人类食物中毒性物质的种类、数量及对人类健康的长远影响都远较以往严重，从而使人类面临更为严峻的生活和生存挑战。

进入20世纪以后，食品工业应用各类添加剂日新月异，农药兽药在农牧业生产中的重要性日益上升，工矿、交通、城镇中的“三废”对环境及食品的污染不断加重，农产品和加工食品中含有有害有毒化学物质的问题越来越突出。

尤其是近些年来，由于国内外食品恶性事件连续不断地发生，如日本“大肠杆菌0157”、英国“疯牛病”、比利时“二（口恶）英”、美国“李斯特菌”、中国“阜阳劣质奶粉”、全球“苏丹红”事件等，人们开始更为关注食品的安全问题，甚至发出了“我们还敢吃什么？”

”的感叹。

食品市场是国际的，因此，食品的安全性是世界各国政府共同关心的问题。

第一节 食品毒理概述 一、食品毒理学的来源和发展 1.毒理学起源和食品毒理学来源

毒理学是一门古老而又现代的学科，是研究化学、物理、生物等因素对机体负面影响的科学。

毒理学（toxicology）一词是由希腊文“toxikon”和“logos”两个词组合演变而来，原文含义是“描述毒物的科学”。

其起源可追溯到数千年前，古代人最早认识一些动植物中的天然毒素以及有毒的矿物质，如蛇毒、毒芹、乌头属植物、铅和砷，并利用动物毒汁或植物提取物于狩猎、战争或行刺。

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>