

<<食品安全控制学>>

图书基本信息

书名：<<食品安全控制学>>

13位ISBN编号：9787122098115

10位ISBN编号：7122098117

出版时间：2011-2

出版时间：化学工业出版社

作者：曲径

页数：388

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>

## <<食品安全控制学>>

### 前言

食品安全，当今所面临的问题已经发生了根本性变化，所涉及的范围和内容无不与当代科技发展、生产方式、消费习惯、生活质量息息相关。

自20世纪40年代初起，由于滴滴涕（DDT）、六六六（BHC）的生物活性被发现和被商品化，各种有机合成农药开始大规模开发生产和广泛应用。

一般说来，60多年前的农业生产方式，基本是一种自然生态生产方式，那时，农产品食品是在自然生态环境中生长的，与之相比，由于农业生产各个环节大量使用各类化学投入品，今天的农业已经属于化学农业，人们日常食用的食品，已经是具有现代科技内容的化学食品了。

农业生产技术和食品加工技术的开发应用，为人们提供了比以往任何时候都更加丰富多彩的食物，满足着食用者对食品色、香、味、形的不同嗜好，储藏也变得方便起来，改变了人们传统的消费习惯。

可以说，没有现代生物工程技术 and 农业化学投入品这些新技术的应用，就没有现代农业；没有食品添加剂，就没有现代食品加工业；没有现代食品包装贮藏技术，就没有现代食品的流通新格局。

同时，人们也忧虑地发现，人类许多疾病与人们所食用的食物密切相关，特别是近40年来，除了频繁发生的急性食物中毒之外，人类许多功能性疾病、慢性疾病、遗传变异性疾病和肿瘤癌症等疾患，严重地影响了人们的生活质量，威胁着人类生命安全，许多人为此忧心忡忡。

究其原因，再次验证了古人“病从口入”的警言。

## <<食品安全控制学>>

### 内容概要

为了适应现代食品工业发展和管理需要，本书引入现代食品安全控制方面的新理论、新方法。对影响食品安全的生物性、化学性、物理性等因素，以及食品本身所隐含的危害因素进行了深入分析研究，并对其污染来源、传播途径、毒害机理、风险性评估以及源头管理、标准管理、体系管理、防控措施等进行了论述。

本书在编著过程中搜集和吸纳了国内外最新的研究成果和管理理念，采用了大量的实例，结合食品科学的特点，综合运用了现代化学、微生物学、医学毒理学、农业科学、贮藏包装技术、环境科学、管理学等诸多学科的知识，使本书具有十分鲜明的现实性、前瞻性、实用性和可读性，是一部研究与应用、理论与实践相结合的教材和工具书。

本书可以作为高等院校食品质量与安全、食品科学与工程、农学、园艺、畜牧、兽医、水产、生物工程、生物技术、营养学等专业教学用书，也可作为从事食品农产品质量安全管理干部的培训教材，还可以作为食品工业的研究人员及食品加工企业的管理人员、操作人员的工具书。

## &lt;&lt;食品安全控制学&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 绪论 第一节 基本概念和定义 一、食品、食品链 二、食品卫生 三、食品安全 四、食品安全与食品卫生、食品质量的关系 五、食源性疾病 第二节 食品安全学科的形成与发展 一、食品安全的历史溯源 二、食品安全现状 三、食品生产面临的趋势 第三节 食品安全控制学研究的主要内容 一、影响食品安全的主要危害和因素 二、控制方法研究 三、食品安全检测方法 四、食品安全的评价和管理 思考题第二章 食品的腐败变质及控制 第一节 概述 一、腐败与变质 二、食品发酵 第二节 食品腐败变质的诸因素 一、由微生物引起的食品腐败变质 二、由食品中的酶引起的变质 三、物理因子与食品腐败变质 四、食品的固有特性与腐败变质 第三节 食品腐败变质的各种变化 一、食品腐败变质的感官变化 二、食品腐败变质的化学变化 三、食品腐败变质的鉴定 第四节 控制食品腐败变质常用的技术方法 一、控制细菌繁殖生长常用的方法 二、杀菌处理技术 三、辐照处理技术 四、控制食品中酶的活性 五、栅栏理论与技术在食品防腐保鲜上的应用 思考题 .....第三章 细菌性食物中毒第四章 真菌及其毒素对食品安全的影响第五章 病毒类微生物对食品安全的影响第六章 寄生虫引起的食源性危害第七章 食品安全性评价及风险分析第八章 食品污染物第九章 食品残留物第十章 食品中天然有毒物质第十一章 食品添加剂的安全控制第十二章 食品包装的安全控制第十三章 动植物源性食品的卫生安全检验第十四章 食品企业良好生产规范第十五章 良好农业规范与中国农产品质量安全法第十六章 标准卫生操作程序第十七章 危害分析与关键控制点原理及应用第十八章 食品安全管理体系的建立参考文献

## <<食品安全控制学>>

### 章节摘录

插图：（二）降低水分食品的干燥和脱水保藏，是一种传统的保藏方法。

其原理是降低食品的含水量（水活性），使微生物得不到充足的水分而不能生长。

食品干燥、脱水方法主要有日晒、阴干、风干、热风干燥、冷冻干燥、烟熏、喷雾和减压蒸发、冷冻干燥、盐糖渍等。

食品经盐藏不仅能抑制微生物的生长繁殖，并可赋予其新的风味，故兼有加工的效果。

食盐的防腐作用主要在于提高渗透压，使细胞原生质浓缩发生质壁分离；降低水分活性，不利于微生物生长；减少水中溶解氧，使好氧性微生物的生长受到抑制。

糖藏也是利用增加食品渗透压、降低水分活度，从而抑制微生物生长的一种贮藏方法。

一般微生物在糖浓度超过50%时生长便受到抑制。

但有些耐渗透性强的酵母和霉菌，在糖浓度高达70%以上尚可生长。

因而仅靠增加糖的浓度有一定的局限性，但若再添加少量酸如食醋，微生物的耐渗透力将显著下降。

盐藏和糖藏都不直接使食品中的水分与其分离，其它的干燥方法都是除去或降低食品中水分含量。

<<食品安全控制学>>

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:<http://www.tushu007.com>