

<<营养与食品安全>>

图书基本信息

书名：<<营养与食品安全>>

13位ISBN编号：9787309043174

10位ISBN编号：7309043170

出版时间：2005-3

出版时间：复旦大学出版社

作者：郭红卫

页数：409

字数：458000

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>

前言

营养和食品安全与健康有着密切的关系，尤其是近代人类科学水平的发展、人们生活方式的改变带来了新的营养与食品安全问题。

有些营养相关健康问题，如2型糖尿病和骨质疏松在中国已经成为重大的公共卫生问题；食品的微生物污染、化学性物质污染、放射性物质污染等仍然威胁着人体的健康。

考虑到PMH学员的工作背景以及公共卫生的工作性质，本书内容在第1篇“食品营养与健康”中，介绍了与合理营养有关的中国居民参考摄入量、膳食指南和中国2001~2010年食物与营养发展纲要，并介绍了一种用于评价整体膳食情况的方法--健康饮食指数；第2~8章分别讨论了各类食品和营养素以及热能与健康；第9章内容为饮酒与健康；第10章为营养与免疫、原发性高血压和肿瘤的关系；第11章论述了近年来研究较多的植物化学物与慢性疾病的关系；第12章讨论了营养素与药物的相互作用。

食品安全隐患来自微生物的污染、化学性物质的污染、放射性物质的污染等。

本书第2篇“食品安全与健康”中分别讨论了食品的细菌污染、天然毒素、化学污染、食品添加剂与食品安全，介绍了转基因食品的安全与营养评价、食品加工对食品的营养与卫生质量的影响，食品卫生的法制管理等内容。

由于编写者的知识和经验有限，本书可能存在遗漏、缺点甚至错误，诚恳地希望各位专家和同道提出宝贵的批评和建议。

<<营养与食品安全>>

内容概要

本教材包括营养与健康及食品安全与健康两部分。

营养与健康篇内容有：中国居民膳食营养素参考摄入量，中国居民膳食指南，中国居民平衡膳食宝塔，中国2001～2010年食物与营养发展纲要，美国膳食指南、加拿大膳食营养建议、WHO人群营养目标以及健康饮食指数，各类食物特点，各类营养素、能量、饮酒等与营养相关健康问题。

食品安全与健康篇的内容包括：微生物污染与健康，N-亚硝基化合物、有毒金属、杂环胺化合物、农药残留和二噁英污染与健康，食品添加剂与食品安全，转基因食品的安全性，食品加工过程对食品中营养素的影响以及食品安全法制管理等。

<<营养与食品安全>>

作者简介

郭红卫，教授，博士生导师。

现为复旦大学公共卫生学院营养与食品卫生学教研室主任，中国营养学会常务理事，上海营养学会理事，上海预防医学会理事，上海预防医学会食品卫生专业委员会主任委员，上海微量元素学会理事，《中华预防医学杂志》、《卫生研究》、《中国食品

<<营养与食品安全>>

书籍目录

第一篇 食品营养与健康 第一章 合理营养的工具 第一节 膳食营养素参考摄入量 第二节 膳食指南 第三节 中国2001~2010年食物与营养发展纲要 第四节 健康饮食指数 第二章 食品的种类与选择 第一节 植物性食物 第二节 动物性食物 第三章 碳水化合物与健康 第一节 碳水化合物与膳食纤维 第二节 血糖生成指数与高血糖负荷 第三节 机体糖代谢和糖尿病 第四章 脂类与健康 第一节 脂类 第二节 脂类代谢与动脉粥样硬化 第五章 蛋白质与健康 第一节 蛋白质及其评价方法 第二节 蛋白质摄入不足与过多 第六章 维生素与健康 第一节 脂溶性维生素 第二节 水溶性维生素 第七章 矿物质与健康 第一节 常量元素 第二节 微量元素 第八章 能量平衡与健康 第一节 能量平衡及其影响因素 第二节 体重过低与肥胖的危险性 第九章 饮酒与健康 第一节 饮酒与健康 第二节 营养与酒精性肝病 第十章 营养与健康 第一节 营养与免疫 第二节 营养与原发性高血压 第三节 营养与肿瘤 第十一章 植物化学物与慢性疾病 第一节 概述 第二节 各类植物化学物 第十二章 营养素与药物的相互作用 第一节 药物对营养素的影响 第二节 营养素及其他食物成分对药物的影响 第二篇 食品安全与健康 第十三章 食品的细菌污染与食品安全 第一节 食品细菌污染与腐败变质 第二节 几种细菌性食源性疾病 第十四章 天然毒素与食品安全 第一节 霉菌毒素 第二节 水产品中的生物毒素 第三节 植物性食物中的天然毒素 第十五章 食品的化学污染与健康 第一节 N-亚硝基化合物 第二节 有毒金属污染及其预防 第三节 杂环胺化合物 第四节 农药残留及其对食品的污染 第五节 二噁英污染及其毒性 第十六章 食品添加剂与食品安全 第一节 食品添加剂及分类 第二节 食品添加剂的安全使用 第十七章 转基因食品的安全性和营养评价 第一节 转基因食品的主要功能 第二节 转基因食品的安全性评价 第十八章 食品加工对食品的营养质量及卫生状况的影响 第一节 食品中水分与食品的加工贮藏 第二节 食品保藏工艺对食品质量的影响 第十九章 食品卫生安全法制管理 第一节 概述 第二节 食品卫生安全管理的法律规定 第三节 食品卫生标准 第四节 食品卫生监督附录：英汉名词对照

<<营养与食品安全>>

章节摘录

第十六章食品添加剂与食品安全 第一节食品添加剂及分类 食品添加剂是指为改善食品品质和色、香、味以及为防腐和加工工艺的需要而加入食品中的化学合成物质或天然物质。它具有以下3点作用：第一，它能够改善食品的品质，提高食品的质量，满足人们对食品风味、色泽、口感的要求；第二，它能够使食品加工制造工艺更合理、更卫生、更便捷，有利于食品工业的机械化、自动化和规模化；第三，它能够使食品工业节约资源，降低成本，产生明显的经济效益和社会效益。

由于食品添加剂是在食品加工的过程中加入，有可能随食品进入人体内，如果使用不合理就会危害人体健康，带来食品安全问题，因此是食品卫生学和食品卫生管理学的重要内容之一。本章将就食品添加剂的分类、安全性问题及生产使用的管理等方面作详细介绍。

一、各国对食品添加剂的定义 由于世界各国对食品添加剂的理解不同，因此其定义也不尽相同。

1. 中国根据我国1995年颁布的《食品卫生法》规定：“食品添加剂是指为改善食品品质和色、香、味，以及为防腐和加工工艺的需要而加入食品中的化学合成或天然物质。

”其中包括营养强化剂，是指为增强营养成分而加入食品中的天然或人工合成的属于天然营养素范围

的食品添加剂。此外，为了使食品加工和原料处理能够顺利进行，还有可能应用某些辅助物质。

这些物质本身与食品无关，如助滤、澄清、脱色、脱皮、提取溶剂和发酵用营养物等，它们一般应在食品成品中除去而不应成为最终食品的成分或仅有残留。

对于这类物质特称为食品加工助剂，也属于食品添加剂的范畴。

需说明的是，在我国，有些添加到食品中的物料不叫食品添加剂，如淀粉、蔗糖等，称之为配料。

但一方面在我国的食物标签法中，食品添加剂又列入标签配料项内，这与国际接轨是必要的，所以配料与食品添加剂在概念上似乎很难有严格的划分。

2. 中国台湾的《食品卫生管理法》中的食品添加剂是指在制造。

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>