

<<食品毒理学>>

图书基本信息

书名：<<食品毒理学>>

13位ISBN编号：9787501925605

10位ISBN编号：7501925607

出版时间：1999-08

出版时间：中国轻工业出版社

作者：杨晓泉

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>

<<食品毒理学>>

书籍目录

- 第一章 食品安全性和毒理学原理
 - 第一节 食品安全性和食品毒物
 - 一、食品安全性
 - 二、食品毒物
 - 第二节 剂量效应关系
 - 第三节 食品毒物的吸收
 - 第四节 食品毒物的转移和分布
 - 第五节 食品毒物的储留
 - 第六节 食品毒物的排泄
- 第二章 食品的毒理学评估
 - 第一节 食品毒物定性分析
 - 第二节 毒物的定量分析
 - 一、取样
 - 二、萃取和净化
 - 三、色谱分析
 - 第三节 毒理学评估
 - 一、毒理学评估的预备工作
 - 二、急性毒性
 - 三、遗传毒性
 - 四、代谢试验
 - 五、亚慢性毒性
 - 六、致畸性
 - 七、慢性毒性
- 第三章 食品毒物的生物转化
 - 第一节 脂溶性物质的转化
 - 第二节 I相反应
 - 第三节 II相反应
 - 第四节 膳食对生物转化的影响
 - 第五节 代谢诱导
- 第四章 动物类食品中的天然毒素
 - 第一节 动物肝脏中的毒素
 - 一、胆酸
 - 二、维生素A
 - 第二节 海洋鱼类的毒素
 - 一、鲭鱼中毒
 - 二、雪卡鱼中毒
 - 三、鱼卵和鱼胆中毒
 - 第三节 河豚毒素
 - 一、河豚毒素的分布
 - 二、河豚毒素的毒性
 - 三、河豚毒素化学
 - 第四节 贝类毒素
 - 一、岩蛤毒素和膝沟藻毒素
 - 二、蟹类毒素和螺类毒素
 - 三、鲍鱼毒素

<<食品毒理学>>

第五章 植物类食品中的天然毒素和生理活性成分

第一节 致甲状腺肿物质

- 一、致甲状腺肿物质的分布
- 二、致甲状腺肿物质的毒性和其他药理性质

第二节 生氰糖苷

- 一、生氰糖苷的代谢
- 二、氰化物的毒性
- 三、处理和预防

第三节 蚕豆病和山黧豆中毒

- 一、蚕豆病
- 二、山黧豆中毒

第四节 外源凝集素和过敏原

- 一、外源凝集素
- 二、过敏原

第五节 消化酶抑制剂

- 一、消化酶抑制剂的分布
- 二、消化酶抑制剂的毒性

第六节 生物碱糖苷

- 一、龙葵碱糖苷
- 二、吡咯烷生物碱

第七节 血管活性胺

第八节 天然诱变剂

- 一、咖啡碱和茶碱
- 二、黄樟素及其类似物
- 三、细胞松弛素
- 四、类黄酮
- 五、麦芽酚

第九节 香辛料中的生理活性成分

- 一、大蒜素
- 二、芹菜镇定素
- 三、姜醇和姜黄素
- 四、甘草酸和甘草次酸

第六章 食物中的真菌毒素

第一节 黄曲霉毒素

- 一、黄曲霉菌的分布
- 二、黄曲霉毒素的转化
- 三、黄曲霉毒素的毒性
- 四、黄曲霉毒素的脱毒方法

第二节 其他曲霉和青霉毒素

- 一、杂色曲霉毒素和赭曲霉毒素
- 二、岛青霉素和黄天精
- 三、玉米赤霉烯酮

第三节 麦角中毒和食物中毒性白细胞缺乏症

- 一、麦角中毒
- 二、食物中毒性白细胞缺乏症

第四节 蘑菇毒素

- 一、毒伞毒素

<<食品毒理学>>

二、毒蝇碱

第七章 食品中的工业污染毒素

第一节 多环芳烃

一、多环芳烃的分布

二、多环芳烃的毒性和致癌性

第二节 多氯联苯

一、多氯联苯的分布

二、多氯联苯的吸收和代谢

三、多氯联苯的毒性

第三节 铅

一、铅的分布

二、铅的吸收和转化

三、铅的毒性

第四节 汞

一、汞的分布

二、汞的体内吸收和毒性

第五节 镉

二、甜蜜素

三、阿斯巴甜和甘草素

第五节 食用色素

一、苋菜红和柠檬黄

二、 β -胡萝卜素和番茄红素

第六节 食用香料

第十章 食品加工过程中形成的毒素

第一节 苯并[a]芘

第二节 美拉德反应产物和杂环胺

一、美拉德反应产物

二、杂环胺

第三节 硝酸盐和亚硝酸盐

一、硝酸盐和亚硝酸盐的分布和转化

二、硝酸盐和亚硝酸盐的毒性

第四节 N - 亚硝胺

一、N亚硝胺的分布

二、亚硝胺的致癌和致畸性

三、亚硝胺的转化和预防

参考文献

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>