

<<食品安全性评价>>

图书基本信息

书名：<<食品安全性评价>>

13位ISBN编号：9787503849855

10位ISBN编号：7503849851

出版时间：2008-11

出版时间：中国林业出版社

作者：徐海滨，徐丽萍 编

页数：246

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>

<<食品安全性评价>>

内容概要

《高等学校食品质量与安全专业通用教材：食品安全性评价》全面系统地介绍了食品安全性评价的基础理论、评价的技术和最新进展，全书共12章，汇集了国内外相关研究资料。其内容全面，重点突出，注重理论与实践相结合。

《高等学校食品质量与安全专业通用教材：食品安全性评价》可作为食品质量与安全专业、预防医学专业、食品科学与工程专业和其他相关专业的教材，也可供医学微生物学、传染病学、流行病学、寄生虫病学和公共卫生学领域的生产、科研和管理工作者等参阅。

<<食品安全性评价>>

书籍目录

序前言第1章 绪论1.1 食品安全和食品安全性评价1.1.1 食品安全1.1.2 食品安全性评价1.2 食品安全性毒理学评价主要内容1.3 影响食品安全性的主要因素1.3.1 生物性污染1.3.2 化学性污染1.3.3 物理性污染思考题第2章 食品毒理学安全性评价基础知识2.1 毒理学的基本概念2.1.1 毒物、毒性作用及其分类2.1.2 危害性、危险性与安全性2.1.3 毒物的毒作用谱2.1.4 损害作用与非损害作用2.1.5 靶器官2.1.6 生物学标志物2.2 常用的毒性指标2.2.1 致死剂量2.2.2 阈剂量2.2.3 最大无作用剂量2.2.4 最小有作用剂量2.2.5 未观察到有害作用剂量2.3 剂量 - 效应关系和剂量 - 反应关系2.3.1 效应和反应2.3.2 剂量 - 效应关系、剂量 - 反应关系2.3.3 剂量 - 反应曲线2.4 影响化学物质毒效应的因素2.4.1 化学物质的结构与理化性质2.4.2 生物体因素对毒作用的影响2.4.3 环境因素对毒作用的影响2.4.4 化学物质的联合作用2.5 毒作用机制2.5.1 增毒和终毒物的形成2.5.2 终毒物和靶分子的反应2.5.3 细胞功能障碍和毒性2.6 化学物质在体内的生物转运和转化2.6.1 吸收2.6.2 分布与蓄积2.6.3 排泄2.6.4 生物转化2.6.5 生物转化的毒理学意义思考题第3章 动物试验基础知识3.1 实验动物3.1.1 实验动物的生物学和生理学特征3.1.2 实验动物的选择3.2 动物试验基本知识3.2.1 动物试验的条件准备3.2.2 预备试验与试验设计3.2.3 实验动物的购入和动物试验室的准备3.2.4 动物试验的基本技术3.3 动物伦理和动物福利3.3.1 动物伦理3.3.2 动物福利3.3.3 “3R”理论及其在食品安全性评价中的应用思考题第4章 生物性污染与食品安全4.1 毒理学试验的设计4.1.1 体内毒理学试验设计4.1.2 体外毒理学试验设计4.2 常用的毒性试验4.2.1 急性毒性试验4.2.2 亚慢性和慢性毒性试验4.2.3 遗传毒理学试验4.2.4 致癌试验4.2.5 发育毒性与致畸作用4.2.6 神经行为毒性试验4.2.7 免疫毒性试验思考题第5章 危险性评估5.1 概述5.2 危险性评估5.2.1 危害鉴定5.2.2 危害特征的描述5.2.3 暴露评估5.2.4 危险性特征的描述5.2.5 危险性评估中的不确定性因素5.3 食品中化学性污染因素的危险性评估5.3.1 危害鉴定5.3.2 危害特征的描述5.3.3 暴露评估5.3.4 危险性特征的描述5.4 食品中生物性污染因素的危险性评估5.4.1 危害鉴定5.4.2 危害特征的描述5.4.3 暴露评估5.4.4 危险性特征的描述思考题第6章 食品添加剂安全性评价6.1 概述6.1.1 食品添加剂的定义和分类6.1.2 食品添加剂的作用6.1.3 食品添加剂的一般要求6.1.4 国内外食品添加剂的发展概况6.2 食品添加剂的安全性评价6.2.1 食品添加剂的毒性及安全问题6.2.2 食品添加剂的安全性6.3 食品添加剂的安全管理6.3.1 联合国FAO / WHO对食品添加剂的管理6.3.2 美国对食品添加剂的管理6.3.3 我国对食品添加剂的管理6.3.4 我国对生产、使用新的食品添加剂的主要审批程序思考题第7章 食品工业用酶制剂安全性评价7.1 概述7.1.1 食品酶制剂的概念7.1.2 酶制剂工业的发展7.1.3 酶制剂在食品工业中的应用7.2 食品工业用酶制剂的安全性评价7.3 食品工业酶制剂的安全管理7.3.1 酶制剂生产的安全卫生管理7.3.2 国外食品工业酶制剂的管理现状7.3.3 我国食品用酶制剂的管理现状思考题第8章 新资源食品安全性评价8.1 概述8.2 新资源食品的安全性评价8.2.1 安全性评价的原则8.2.2 安全性评价的主要内容8.2.3 其他要考虑的问题8.3 新资源食品的安全管理思考题第9章 辐照食品安全性评价9.1 概述9.1.1 食品辐照的目的和优势9.1.2 辐照对食品的影响9.2 辐照食品的安全性评价9.3 辐照食品的安全管理9.3.1 国际上对辐照食品的安全管理9.3.2 我国对辐照食品的安全管理思考题第10章 食品包装材料安全性评价10.1 概述10.1.1 食品包装的目的及意义10.1.2 食品包装材料的性能要求10.1.3 食品包装新材料10.1.4 食品包装材料发展的趋势10.2 食品包装材料的安全性评价10.2.1 食品包装材料的安全与卫生10.2.2 关于食品包装材料的安全性评价10.3 食品包装材料的安全管理10.3.1 美国10.3.2 欧盟10.3.3 日本思考题第11章 转基因食品安全性评价11.1 概述11.1.1 转基因食品的定义及分类11.1.2 国内外转基因食品的发展11.2 转基因食品的安全性评价11.2.1 转基因食品的安全性问题11.2.2 转基因食品的安全性评价11.3 转基因食品的安全管理11.3.1 国外对转基因食品的管理11.3.2 我国对转基因食品的管理思考题第12章 保健食品安全性评价12.1 概述12.1.1 保健食品的概念12.1.2 保健食品的发展历程12.1.3 保健食品的功能及分类12.1.4 我国保健食品的发展方向12.2 保健食品的安全性评价12.2.1 保健食品安全性12.2.2 有关保健食品的安全性评价12.3 保健食品的安全管理思考题参考文献

<<食品安全性评价>>

章节摘录

第1章 绪论 1.1 食品安全和食品安全性评价 1.1.1 食品安全 食品安全学是研究食品安全的一门科学。

关于食品安全，至今学术界尚缺乏一个明确的、统一的定义。

食品安全的概念是1974年11月联合国粮农组织（FAO）在罗马召开的世界粮食大会上正式提出的。1972~1974年，发生世界性粮食危机，最贫穷的非洲国家遭受了严重的粮食短缺，为此，联合国于1974年11月在罗马召开了世界粮食大会，通过了《消灭饥饿和营养不良世界宣言》，联合国粮农组织提出了《世界粮食安全国际约定》，该约定认为，食品安全指的是人类的一种基本生存权利，每个人都能获得为了生存与健康所需要的足够食品，这种意义上的食品安全是广义的食品安全，有时称为粮食安全（food security），比较狭义的食品安全（food safety）一般是指食品本身对食品消费者健康的影响，即食品中有毒有害物质是否存在以及对人体的健康的损害程度。

笼统的回答某种或某类食品是“安全”或“不安全”都有不全面的可能。因此，美国学者·Jones曾建议将食品安全分为绝对安全与相对安全两种不同的概念。绝对安全被认为是指确保不可能因食用某种食品而危及健康或造成机体的伤害，这是一种绝对化的承诺，也就是食品应绝对没有风险，这是“零风险”的概念。但是，由于现实客观世界的复杂性，任何食品在过量摄入或食用条件不当时，都可能引起对健康的损害，如食盐摄入过量会中毒、过度饮酒伤身体。饮食的风险不仅来自生产过程中人为施用的农药、兽药、添加剂等，还大量来自食品本身含有的天然毒素或对少数人有过敏可能的食品。食物中某些微量有害成分的影响也往往在对该成分敏感的人群中表现出来。因此，人类的任何一种饮食消费总是存在某些风险，绝对安全性或“零风险”是很难达到的。相对安全性就是指在合理食用方式和正常摄入量的情况下消费某种食物或食物成分，不会导致对健康的损害，或这种食物或食物成分引起的安全风险是可以接受的。

.....

<<食品安全性评价>>

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>